# DELLA COLTIVAZIONE E DELL'USO DELLE PATATE E D'ALTRE PIANTE COMMESTIBILI

Antonio Zanon



# DELLA COLTIVAZIONE
## E DELL' USO
# DELLE PATATE
## E D' ALTRE
# PIANTE COMMESTIBILI

*O fortunatos nimium, sua si bona norint,*
*Agricolas! quibus ipsa, procul discordibus armis,*
*Fundit humo facilem victum justissima tellus.*
. . . . . . . . . . . . . . . . . . .
*Et dubitant homines serere, atque impendere curam?*
Virgil. Georg. Lib. II.





IN VENEZIA,
MDCCLXVII.

Appresso Modesto Fenzo,
*CON LICENZA DE' SUPERIORI.*

*AGL' ILLUSTRISSIMI SIGNORI*

# SOZJ D' AGRICOLTURA PRATICA

DEL CORPO DELLA PUBBLICA ACCADEMIA D' UDINE

ANTONIO ZANON.



*Uò dirsi senza esagerazione, che gli studj economici occupano oggidì gli animi più nobili, e più generosi di tutta l' Europa. Un felice entusiasmo ha unito in ciò ed Ecclesiastici, e Secolari, e Prelati, e Principi, e Militanti, e Giureconsulti, e Medici: e le persone più illuminate d'ogni classe fanno ora i maggiori sforzi per proscrivere dal Mondo, l' ozio, e la miseria, e tutti i mali fisici, e morali che sono di quello, e di questa le funeste conseguenze. Molti si sono perciò applicati alla speculativa, e molti alla pratica; ed è questa la parte, che con ottimo consiglio ha scelta la nostra Società. Le cose di prima, e seconda necessità sono i nostri Studj; la moltiplicazione de' foraggi diede argomento al primo problema; e fu meritamente con approvazione universale coronato il Saggio steso in questo proposito dal Signor Giambattista Bevilacqua, i cui suggerimenti sono altrettanto facili, quanto utili ad eseguirsi.*

*La scarsezza de' grani che da qualche anno prova-*

*no alcune parti dell' Europa, e principalmente l' Italia, mal sicura anco nella sua quasi universale abbondanza, ha fatto sì, che chiusi i porti della Francia, e dell' Inghilterra, da' quali essa attendeva soccorso di grani, ha riposto le sue speranze in quelli del Settentrione; ed avendo rivolte le loro applicazioni molti Italiani, ed Oltramontani a ricercare alcuni succedanei de' grani per valersi ne' casi più calamitosi, tra quanti ne sono stati esaminati sembra che nessuno sia più proprio delle Patate, utili non solo ne' tempi di scarsezza di grani, ma ancora nella maggiore abbondanza; cibo grato agli Uomini, ed ottimo foraggio per il bestiame; di facile coltivazione in ogni sorta di terra, e in ogni clima d' abbondante fruttificazione; salubri, nutritive, e di lunga conservazione: da Voi medesimi già sperimentate, e ritrovate buone anco a farne pane. Io ho raccolto quello ch' è stato scritto da alcuni celebri, ed accreditati Scrittori antichi e moderni sopra la loro coltivazione, ed il loro uso; e lo rassegno al vostro esame, acciocchè ritrovandole utili abbiate motivo d' impiegare il vostro zelo a beneficio universale, promovendone la coltura. Non sarà inoltre opera perduta, se prenderete in esame le altre piante commestibili di cui ho incidentemente scritto. In somma abbiate in grado il mio buon animo, e la buona mia disposizione per secondare le massime da Voi prese, e fate di queste mie osservazioni che v' offerisco, quell' uso che più vi sembra opportuno, giacchè con esse vi dedico ancora l' inalterabile mia servitù.*

DEL-



DELLA COLTIVAZIONE

E D U S O

# DELLE PATATE.

MOlti ſono gli utili prodotti che furono a noi recati dall'America, e queſti o di prima neceſſità, come quella ſpecie di ſaggina, che noi diciam *Sorgoturco*, o di vantaggio alla Medicina, come la Chinachina, la Salſaperiglia, ed altre ſomiglianti droghe ſalubri; o atti a promuovere le Arti, come la Cocciniglia, e molti legni per la tintura; o univerſalmente neceſſarj all'eſtenſione del Commercio, che riconoſce l'Europa dall'oro, e dall'argento, onde fu arricchita: per nulla dire di alcuni altri che ſervono di delizia, come lo Zucchero, il Caccao, la Vaniglia, che ſono gl' ingredienti principali per la Cioccolata. Tra gli accennati utiliſſimi prodotti merita d'eſſere con diſtinzione annoverato uno, divenuto già noſtro, purchè il vogliamo, che può in alcuni caſi mirabilmente ſupplire alla mancanza d'alimento agli Uomini, ed agli Animali; e quantunque ne facciano uſo molte Nazioni Europee con moltiſſi-

tiſſimo loro vantaggio, tra noi ancora è quaſi univerſalmente ignoto.

Parlo delle *Patate*, che ſono una pianta annua, il cui frutto è la radice, ed è del genere delle tuberoſe (*a*), di quella ſpecie, che da' Botanici ***Solanum tuberoſum eſculentum*** viene appellata (*b*).

Di queſta radice è fatto l' unico pane, di cui ſi alimentarono ſempre i Popoli del Perù. Fu queſto Regno conquiſtato dagli Spagnuoli l'anno 1525.; e l'anno 1545. Villereole Spagnuolo, e Guanca Indiano furono i primi a far lavorare le ricchiſſime miniere del Potosì, (*c*) Montagna dell' America Meridionale nel Perù. Queſta ſcoperta attraſſe una numeroſa Popolazione, oltre quella moltitudine d'infelici, condannati al lavoro delle miniere. Tutta queſta gente ſi nutrì di pane fatto delle ſuddette radici, che *Papas*, o *Papatas* dagli ſteſſi Spagnuoli, che furono i primi a portarle in Europa, furono appellate; e perchè piacque a' Franceſi di chiamarle Pomo di Terra, *Pome de Terre*, pretende il chiariſſimo Sig. Duhamel, che impropriamente ſi chiamino Patate. (*d*)

Il primo ch'abbia dato all'Italia notizia di eſſe fu Girolamo Cardano, (*e*) che nacque in Pavia li 24. Settembre 1501. e che però al tempo della ſcoperta delle miniere del Potosì contava 44. anni di vita, ed è l'età della maturità, in cui egli ſcriveva le ſue opere. Dic' egli pertanto che nel Perù v' è una radice del genere tuberoſo, chiamata *Papas*, di cui fanno uſo que' popoli in vece di pane (*f*), la quale ſi genera nella terra; che gne-

(a) Chiamanſi tuberoſe quelle piante, che ſono rotonde, ed hanno una ſoſtauza carnoſa uniforme, come il tartufo, ed altre.

(b) *Tournefort*, *Linneo Baubin*, *VVeinmanno Geoffroi*, *Duhamel &c.*

(c) *Martiniere Diction. Geogr. T. VIII. pag.* 396.

(d) *Elemens d' Agriculture Tome II. pag.* 163.

(e) *Hieronymi Cardani De rerum varietate Lib. I. cap.* 111.

(f) *In Colla autem Regione Perù Papas eſt tuberis genus quo pro pane utuntur.*

questo dimostra la sapienza della natura, che all'universale ha provveduto; che si secca, e chiamasi *ciuno*, che molti eransi arricchiti con questa sola merce, che conducevano nella Provincia del Potosì; ch' aveva la forma della Castagna, ma di gusto più soave; e che si mangiava cotta, o ridotta in farina (*a*).

(*b*). Il P. Giuseppe Acosta dottissimo Gesuita Spagnuolo, nato circa l'anno 1540., Missionario nell' America pel corso d'anni 17., asserisce, che ne' Monti alti del Perù, l'aria è così fredda, che non permette, che vi si generi nè Frumento, nè *Maiz*, (ch' è il nostro *Sorgoturco*); che in luogo di questi grani, que' popoli usano una sorta di radice, che si chiama *Papa*, la quale assomiglia a' tartufi. Raccolgono gli abitanti queste radici, lasciante seccare bene al Sole, e macinandole, fanno quello, che chiamano *Chugno*, che così si conserva molti giorni, e se ne servono per pane, del quale si fanno grandissimi contratti in quel Regno per le Miniere del Potosì. Le mangiano inoltre così fresche, come allesse, ed arrostite; e ne hanno d'una sorta più dilettevole, che si generano in luoghi caldi; ne fanno Minestra, ed Intingoli, che chiamano *Locro*; in somma, dice il P. Acosta, queste radici sono il pane di tutta quella terra; e quando è abbondante la raccolta stanno allegri, perchè molti anni s' annebbiano, e si gelano nella medesima terra; tanto è il freddo, e l' intemperie di quella regione.

(*c*) L'anno *1667.* ne fu mandata a donare una Cassa al Gran Duca di Toscana. Il Redi, da cui il G Duca faceva esaminare tutte le cose più rare, che gli venivano da tutte le parti della terra non n' aveva mai vedu-

---

(a) *Forma est castanea; sed suavior gustu, editurque cocta vel, ut dixi, in farinam redacta.*

(b) *Istoria Naturale, e Morale dell' Indie a c. 76.*

(c) *Opere di Francesco Redi T. V. p. 43.*

dute, e le giudicò per *Patatas*. Ne fece cucinare alleſſe, e poi tagliate in fette, infarinate, e fritte nel butirro, come uſano i Franceſi, e gli Spagnuoli, e dice, che riuſcirono aſſai buone. Si vede nelle ſue lettere quanto erudito, dirò così, nelle più eſquiſite delicatezze era il palato del Redi, che viveva in una Corte, ove regnava al più alto grado ogni ſorta di buon guſto. Ne fece il Redi piantare in alcuni de'Giardini del Gran Duca: per la qual coſa io ſupponendo, che nella Toſcana la coltivazione delle Patate foſſe ſtata ridotta alla ſua perfezione, mentre andava raccogliendo queſte notizie, ſcriſſi al P. Ab. Montelatici Inſtitutore della celebre Accademia de'*Georgofili* di Firenze, pregandolo di qualche Inſtruzione, ed ecco ciò che mi ſcrive in una ſua gentiliſſima Lettera de' 10. Novembre *1766*.

„ *Il Solanum tuberoſum eſculentum* di C. B. m'è noto, „ ed io in queſto corrente anno l' ho coltivato, e mi „ è riuſcito averne un numero ſufficiente per ricoltivarlo „ un altro anno. Non mi era però noto colle circoſtanze „ accennatemi che ſino nel *1657*. ne foſſe ſpedita una „ Caſſa al Sereniſſimo Gran Duca di Toſcana, ſapeva pe- „ rò per mezzo del Prodromo del Celebre Sig. Dott. Tar- „ giorni Tozzetti, che furono fatte venire di fuora dal „ Gran Duca Ferdinando Secondo ( morto l'anno *1670*. ) „ le Batate, e ghiande delle quercie *Latifolia* edule, e „ poſte nel Giardino de'ſemplici, ed in quello de' Boboli: „ ma biſogna dire che non ne ſia ſtata a lunghiſſimo tem- „ po procacciata la moltiplicazione, perchè di preſente ſe „ ne diſcorre molto in Toſcana, ſe ne cercano con pre- „ mura da molti noſtri Cittadini per moltiplicarle: ſe ne „ mandano da Vallombroſa ( *a* ) delle belle a queſta „ Altezza Reale, ed in ſomma ſi fanno riſuſcitare co- „ me coſa già morta.

E' uſci-

---

( *a* ) Famoſa Badia di Monaci Benedettini in Toſcana fondata da S. Gio: Gualberto.

E' uſcita dalle Stampe di Firenze ſotto li 10. Ottobre dell' Anno corrente un Inſtruzione circa i modi d' accreſcer il pane col miſchiamento di alcune ſoſtanze vegetabili, per premunire quegli Stati d' Italia, che già principiano a penuriare di grani, e temono la careſtia. Sono reſtato molto ſorpreſo, che in un Paeſe così colto, ed induſtrioſo, com' è la Toſcana, e per quant' ho inteſo anco ſcarſo di foraggi ſia ſtata negletta; ma coltivata ſolo da alcuni per curioſità, in modo però da non poterne far capitale per i poveri nelle preſenti anguſtie, come ſe ne duole l' Autore.

( *a* ) „ Le radiche ( dic' egli ) di diverſe piante poſ„ ſono dare un alimento ſano, e ſoſtanzioſo all' uomo, „ sì crude che cotte in varie maniere, e poſſono anche „ adoprarſi per moltiplicare il pane, purchè ſi ab„ bia l' avvertenza di meſcolarle con farine, che ab„ biano già preſo il lievito in buona quantità, giacchè „ eſſe radiche non ſono da per loro ſole capaci di pren„ derlo. E' una gran vergogna per l' Italia, che laſcia„ taſi ammaliare non ſi ſa come, dal piacere delle mo„ de d' ogni genere, non ſi prenda altra cura, che di „ applaudire, e adottare qualunque ſtravagante e ridico„ la moda, benchè rovinoſa, che ſappiano inventare „ certe ſcaltre Nazioni, e non abbia poi tanta prudenza „ d' adottare alcuni uſi ſaviſſimi, e lucroſi, di Popoli, „ che ſanno ben penſare al loro utile. La coltivazione „ delle Batate, o ſii Pomi di Terra, che da non mol„ ti luſtri in qua ha fatto la felicità, e l' opulenza di „ molte Provincie, meriterebbe di eſſere praticata con „ maggior ragione iu Italia, dove l' irregolarità grande „ delle Stagioni, e la ſtranezza de' Temporali, maſſime „ ſulla Fioritura, e Granagione, ci rovinano le campagne,



(a) Pag. XXXI.

,, e defraudano tanto spesso le nostre speranze. Le Batate, ,, o Pomi di Terra, ed altre simili radiche, propagando ,, la loro specie co' Germi Tuberosi sotto terra, hanno ,, poco da temere se le Meteore danneggiano i loro ,, steli, e la loro fruttificaziooe sopra a terra, e perciò ,, sarebbero in Italia un facile, prezioso, e sicuro suf- ,, sidio, per supplire alla mancanza delle Granella, e de' ,, Frutti, che tanto spesso per una causa, o per un' al- ,, tra ci mancano. Al presente in Italia sono tante po- ,, che le Batate coltivate d' alcuni curiosi, che non se ,, ne può far capitale per i poveri; laonde è superfluo ,, l'insegnar loro la maniera di servirsene per panizzare. ,, Se adunque uno avesse Rape, Ramolacci, Pastinache, ,, Raperonzoli, Scorzonere, Barbe Bietole, e simili, ,, d'avanzo per mangiarle cotte, e condizionate in varie ,, maniere, potrebbe tagliarle in pezzuoli, o tritarle col- ,, le Falci colle quali si sega lo Strame per i Manzi, ,, indi seccarle in Forno, o al Tramontano, e nell' In- ,, verno pestarle fine, o macinarle, per unirle a Farine ,, che co' loro sapori leghino bene con quelli della pol- ,, vere di esse radiche: anche fresche, lessate, bene spol- ,, pite, e fatte passare per straccio, o panno rado, posso- ,, no impiegarsi per impastare il Pane.

(a) I Francesi le chiamano, come accennai, Pomi di terra, ma vengono pure chiamate Batate, Tartufi bianchi, Tartufi rossi. Anche il Furettiere le chiama Pomi di terra, o Patate. *Potatas* le chiamano gl' Inglesi, e gl' Irlandesi, che ne fanno un grandissimo uso. Nella Virginia si conoscono sotto il nome di *Openanch*, ed a Quito Provincia del Perù, donde sono state portate in Ispagna, e quindi sparse per l' Europa, sotto quello di Papas. I Polacchi le nominano *Jabtka Ziemma*,

(a) *Enciclopedie, ou Dictionaire Raisonée*. T. III. Pag. 4.

*me* , e gli Allemani *Erdapfel*. Si coltivano per tutta la Francia, ma principalmente in Lorena , Alsazia , nel Lionese Vivarese , e Delfinato.

Il Popolo di que' Paesi , e soprattutto gli Agricoltori si servono pel nutrimento loro il più ordinario delle Patate , una buona parte dell' Anno : le fanno cucinare nell' acqua , nel forno , sotto la cenere , preparano molti manicaretti grossolani , e campestri : le persone un poco comode le condiscono col butirro , le mangiano con la carne, ne fanno delle fritelle.

Il Conte M. Mniszech ha presentata alla Società Economica di Berna una diffusa Memoria sopra le Patate , ed il loro uso . Io non farò che tradur le cose più essenziali , ma non voglio ommettere una parola del suo esordio .

(*a*) „ Da Voi, o Signori (dic' egli) ho io imparato „ a conoscere il merito delle cognizioni , che contribuiscono più direttamente al bene della Patria , ed a „ quello dell'umanità . In coteste vostre assemblee alle „ quali la vostra benignità m'ha ammesso , io ho preso il gusto per ciò ch'è veramente buono , perch' egli „ è generalmente utile . Io vi devo un tributo di riconoscenza ; aggradite, Signori , vi prego , questo saggio con la stessa bontà che voi m'avete testimoniata , „ illuminandomi nelle vostre conferenze , e col mezzo „ delle vostre scritture.

„ S' ingannerebbe chi cercasse in questa Memoria cose „ intieramente ignorate: il soggetto ch' io tratto e comune, ma interessante ; i principj ch'io indico lo sono altresì ; ma essi sono d' ordinario negletti ; e „ se le manipolazioni ch' io propongo sono eseguite in diversi luoghi , non sono però egualmen-



(a) *Memoires & Observations de Berne Annèe* 1764. *seconde Partie*, pag. 5.

„ te eseguite dappertutto . Il mio fine è d' assicura-
„ rarmi col mezzo del vostro giudizio fino a qual pun-
„ to abbia saputo profittare de' vostri lumi , o almeno
„ di mostrarvi il desiderio ch' io avrei d' imitarvi ne'
„ vostri lodevoli disegni . Ho veduto , esaminato , e
„ paragonato ciò che si pratica di migliore in diverse
„ contrade sopra le Patate , sopra la loro coltura , ed
„ i loro usi ; ed ho creduto , che riunendo i migliori
„ metodi per profittare d' una pianta sì utile io ren-
„ derei qualche servigio al Pubblico .

Egli distingue dalle Patate li *Topinamboux* , o peri di terra . L' una , e l' altra sono piante tuberose , ma esse sono differenti rispetto al loro gambo , a' loro fiori , alle loro foglie , ed alla loro figura . Il gambo de' peri di terra è grosso , legnoso , diritto , ed alto da sei fino a dieci piedi , e quello delle Patate è molle , e flessibile ; s' alza due o tre piedi nel suo vigore , e sta colcato in terra nell' autunno . Li *Topinamboux* portano de' fiori gialli radiati come il Girasole , quelli delle Patate sono bianchi , o *gris de lin* ( *a* ) secondo la specie , ma tutti sono a guisa di campanella . Le sementi che succedono a' fiori di queste due piante non sono impiegate per propagarle ; egli è più comodo di piantare i tubercoli .

Le foglie de' *Topinamboux* sortono dal gambo : esse sono lunghe, larghe, appuntate , tagliate profondamente ; quelle delle Patate sono carnose, floscie, d' un verde biancastro .

Finalmente i tubercoli del Topinambou sono ineguali , nodosi , rosseggianti al di fuori , bianchissimi al di dentro, fragili, d' un gusto dolce , ed aggradevole , che

(a) Colore di rosso chiaro che inclina al Cremesino : il Richelet lo chiama *Albo - Rubrum* .

che s'approssima, quando sono cotti, a quello del carciofo, onde alcune persone l'appellano carciofo d'India. Giovanni Bauhin parlando di questa pianta la nomina *Helianthennum Indicum tuberosum*, ed il Tournefort la mette tra quelle della specie che chiamasi *corona solis*, con queste parole: *corona solis parvo flore, tuberosa radice*. Il Semery le da tutti e due questi nomi. I tubercoli delle Patate hanno una Pelle sottile, liscia, dolce; sono farinosi, ed il loro gusto s'approssima a quello della Castagna.

Le Patate sono utilissime per gli uomini, per gli animali, e per le terre. Questo alimento ha il vantaggio, che può essere mangiato in moltissime maniere. Gli Olandesi le fanno bollire con un poco di sale, e per l'ordinario le mangiano col butirro fresco, o col butirro sciolto solo, o meschiato con la Mostarda ( *a* ). Talvolta dopo di averle fatte bollire le tagliano in fette, e le fanno friggere con delle cipolle. Gl' Irlandesi, che ne fanno un grande uso, siccome i Polacchi in certe contrade del loro Paese, le fanno cucinare con carne di Bue, o di Montone, o con lardo: essi le mangiano altresì, o sciolte nel latte, o arrostite sopra le bragie, e le mangiano col butirro fresco; alcuni le mettono in luogo di pane nel latte freddo; le preparano ancora col vino, come il pesce, le mangiano condite come l'insalata, e ne fanno delle assai buone torte. Nelle Osservazioni Economiche di Hemmethal ( *b* ) così scrivono „ Le Patate, o Pomi „ di

---

(a) Non è questa già la Mostarda Veneziana, composta di mele, di cedri di Barbaria, ed altre frutta, e di senape, ma è la senape sola posta in infusione nell'aceto.

(b) Hemmethal è un picciolo Bailaggio degli Svizzeri nel Cantone di Schaffouse. *Memoires & Observations de la Societè Oeconomique de Berne Annè 1762. Seconde Partie*. Pag. 192.

„ di terra ſono diventati un nutrimento così comune in
„ queſto paeſe , che gli abitanti non comprendono pun-
„ to, come i loro antenati abbiano potuto vivere ſenza
„ queſto prodotto.“ Può darſi che abbiano un giorno a dire lo ſteſſo i noſtri Friulani.

Gli Abitanti d'*Hemmetbal* premono le Patate in un Vaſo cilindrico , che ha il fondo di ferro coperto di ſtagno , cioè di latta , tutto perforato ; paſſano la paſta delle Patate per que' fori , e prende la figura delle noſtre paſte dette *Bigoli*, e da' Napoletani Maccheroni ; ſeccano queſte paſte , e le conſervano anni intieri , le cucinano col latte, e ne fanno una vivanda, che ſtimano quanto il riſo , e l'avena pillata.

Mr. Mniſzech ci da preciſamente due metodi per fare il pane di Patate . Il primo conſiſte nel ridurle primieramente in farina . Si tagliano adunque in piccioli pezzi , i quali ſi ſeccano nel forno riſcaldato moderatamente ; indi ſi fanno macinare . Di queſta farina meſchiata con una quarta parte di farina d'ogni ſorta di grano, ſi fa paſta , come ſuol farſi di qualunque altra farina , e ſerve a fare un buon pane : il quale riuſcirà migliore ſe prima di tagliare le Patate ſi leverà ad eſſe la pelle ; diventerà poi tanto più perfetto quanto maggiore quantità di grano con eſſo s'uniſca.

Il ſecondo metodo è queſto . Si prendono due eguali porzioni di farina di grano , e di Patate cotte, pelate , ſchiacciate, e tritate : s' impaſta tutto inſieme con l' acqua , e manipolazione neceſſaria , e ſe ne fa un ottimo pane.

Si fa ancora con le Patate un'altra ſpecie di farina più eccellente in queſta maniera. Si lavano diligentemente , e molte volte le Patate finchè reſtano perfettamente monde ; ſi tagliano in fette, e ſi mettono ſotto la mola , dopo averle nuovamente bene purgate ; quando ſono ridotte in poltiglia; ſi getta queſta in un tino pieno la metà d' acqua freſca , e ſi meſcola fortemente .

mente. Questa agitazione stacca la farina, che a cagion del suo peso va nel fondo: si lascia perciò tutto in riposo, poi si fa passare per un vaglio di vinchi, in cui restano i gusci, e le parti più grosse che galleggiano: si comprimono con le mani questi rifiuti, e sgocciolati che sono si mettono da parte per servirsene, come appresso diremo. Si prende poi un vaglio di crini, che si ripone sopra il tino, come s' è fatto dell' altro di vinchi, e quando il tutto sarà ben riposato si fa passare in un vaso per uno spinello ( che dev' esser conficcato per lo meno un pollice al disopra del fondo ), tutta la materia liquida del tino, la quale rigettasi nel tino medesimo a traverso di questo nuovo vaglio: in dissi comprime con le mani ciò che resta, si mette da parte in una tinella in cui si lava con nuova acqua fresca per cavarne la farina, che v' è rimasta. Quando l'acqua del tino sarà riposata si vuota per inclinazione, e resterà nel fondo un sedimento, che contiene la farina, che si cerca. Ritrovasi questa tuttavia meschiata di parti grosse, ma lavandola nuovamente si rende ancor questa bella, e pura quanto può desiderarsi; A quest' effetto si versa sopra questo sedimento della nuova acqua chiara, e fresca, si muove tutto fortemente, si lascia nuovamente in riposo, e si vuota nell'acqua; e replicando quattro, o cinque volte queste operazioni s' ha una farina, che per la bianchezza, e finezza potrà competere col fiore della farina di frumento.

Si secca questa farina con tutta la facilità, stendendola sopra de' panni lini. Quanto più invecchia, tanto migliore diventa, e si può conservarla per lo spazio di sette, e di otto anni.

Di qnesta farina si fanno delle paste d' estrema delicatezza, del pane, d' ogni sorta di pasticci, dell' amido, e della polvere pe' capelli.

Per fare della pottiglia, o polenta se ne versa la necessaria porzione a poco a poco nel latte, quando bolle,

le, e si meschia continuamente, fino a tanto che la farina abbia presa la consistenza ricercata. Senza così fatta diligenza ella si ferma in grumi, e cola in fondo. Per altro ne occorre una quarta parte di meno della più bella farina di frumento. Quando è cotta vi si getta sopra della canella; e si prepara anco con le uova, come il crema.

Per farne del pane, si mette un' eguale quantità di farina di frumento, o di qualunque altro grano, e si prepara secondo l'arte.

Si può fare anche diverse altre sorta di pane e se ne vede tutto il dettaglio nella Memoria di Mr. Giandaniello Tizio, Professore di Mattematiche a Witemberg, nella Raccolta d'Hannover dall' anno 1758. a c. 913. e ne tratta altresì un Autore anonimo a c. 1125.

Volendo fare Amido, quando si cava dal tino si ripone in un sacco sopra di cui si tiene un peso considerabile durante ventiquattr' ore. In questa situazione prende una grande consistenza, ed a strati: se ne fanno allora de'pezzetti; si lasciano seccare, e quest'è l'amido. Questi pezzi messi nell'acqua al fuoco si stemprano, e si cucinano, com'è stato detto della Polenta, e se ne fa la colla. Asserisce il N. A., che da testimonj oculari fu assicurato, che questa colla rende i panni lini più bianchi più saldi, più lisci, che non fa la colla ordinaria; essa può servire in tutte le manifatture in cui s' impiega l' amido, nelle biancherie, nelle fabbriche d' Indiane, ec.

Polverizzando questi pezzi in un mortajo, e passandoli per un vaglio di seta, si fa della polvere pe' capelli, ma essendo essa secca; e pesante non istà così bene come la polvere d'amido: intanto egli è certo che si potrebbe meschiarla. Si calcola che una misura colma di Berna, che pesa venti o ventidue libbre di peso di diciassette oncie renda quattro o cinque libbre di farina bianchissima, e due o tre libbre d'inferiore. Tre persone pos-

possono fabbricarne, e lavarne in un gioruo almeno cento cinquanta libbre di fina, e sessanta o settanta di più inferiore qualità, purchè le acque, ed i tini sieno alla mano, e comodi agli operaj. In somma chi fosse curioso di farne una picciola prova, prenda una dozzina di Patate, le lavi, le gratti, o le pesti in un mortajo, e manipolandole nell' antidetta maniera vedrà la bellezza, ed estrema finezza di questa farina.

Passiamo ora a considerare le altre utilità delle Patate. Vengono queste primieramente molto gustate dal bestiame; e quando s'abbia da darne a mangiare alle vacche ovvero a' buoi si pestano, o si tagliano, e si meschiano con alquauto sale, avena, od orzo, dandone in discreta quantità: e sovente, in questa maniera s' ingrassano nello spazio di due mesi: anzi le vacche nutrite con questo modo rendono assai più latte.

In diverse parti fanno bollire le Patate per nutrire il bestiame; e per poca quantità che ne impieghino sono risarciti della spesa, e dell' opera. Conviene però far uso con moderazione di questo nutrimento per le vacche, le quali sono attualmente lattanti, o che non devono essere ingrassate; perciocchè questo nutrimento troppo sostanziale potrebbe col tempo incomodare gli animali avvezzi ad un nutrimento meno succoso.

Può darsene a' cavalli, ed alle pecore per risparmiare il foraggio, spargendovi sopra un poco di sale.

Per nutrire il pollame si tagliauo minute, e vi si meschia un poco di grano.

Ne mangiano i porci, ma bisogna cucinarle; e questo nutrimento preparato in questa maniera gl' ingrassa, rende la loro carue più succosa, e il loro lardo di miglior gusto. Mangiano essi anche i residui freschi delle Patate, dalle quali s' è cavata la farina, ma è meglio lasciarli seccare, e poi cucinarli.

Per ſeccare que' rifiuti ſe ne fa una ſpecie di pane nelle forme di legno : dopo averle laſciate tre o quattro giorni all' aria per diſsecarle un poco , ſi mettono nel forno dappoichè s'è cavato il pane , e vi ſi laſciano fino a tanto che l' umidità ſia intieramente ſvaporata. Secondochè occorre ſi rompe il pane ſuddetto, ſi getta nell' acqua calda, aggiugnendovi qualche pugno di farina ordinaria, ed un poco di ſale. Quando queſto pane è ben ſecco, può conſervarſi un anno, e più : le vacche ne mangiano volentieri , ma queſto pane dev'eſsere fatto , e ſeccato con diligenza . Aggiungaſi che il beſtiame mangia con piacere anche il fuſto , e le cime delle Patate .

Il N. A. dice di aver letto in alcuni Autori che peſtando le Patate ſenz'acqua , e ponendole in una botte ben chiuſa, fermentano, e può diſtillarſi un'acquavite così forte , come quella de' frutti.

„ Finalmente , dic'egli , la coltura di queſta pianta „ ben lungi d' inſterilire la terra, la rende fertile , e „ la purga dalle ſemenze paraſſitiche , e dalle cattive „ erbe, e diventa più propria a ricevere i grani . Se „ ne ſentiranno le ragioni dalle oſservazioni che ci reſtano a proporre ſopra la coltura d' una pianta così „ utile . "

La Patata non è già una pianta delicata . Purchè s' abbia qualche attenzione , eſsa rieſce ne' paeſi freddi , e ne' caldi , nelle terre leggiere , e nelle terre forti , nelle mediocri , ed anco nelle magre ; e quantunque le Patate preferiſcano le terre leggiere , ed un poco ſabbionoſe , non ſi deve dubitare , ch' eſse non producano davvantaggio a proporzione della bontà del terreno ; ma ſi può piantarle con buona riuſcita, nelle terre in cui il grano non rieſca , per eſsere circondate di boſchi , o per eſserne troppo vicine : baſta che le acque non ſi ſtagnino , e non ſi corrompano , nè devonſi piantare prima che il gelo ſia paſsato , perciocchè temo-

temono esse egualmente il gran freddo che l' umidità .

Scelto che s' è il terreno per piantare le Patate si lavora con la zappa , o con l' aratro . Se il terreno è di cattiva , o mezzana qualità si fanno due lavori l' uno prima dell' inverno , e l' altro dopo che il gelo sarà sciolto . Nell' Aprile , o Maggio si fanno , con un instrumento chiamato *fossoir à mote* , de' buchi ben livellati della profondità d' otto o dieci pollici in distanza di due , o tre piedi : in ciascun buco si mette un poco di letame , e sopra di esso due o tre Patate , se sono picciole , e se son grosse altrettanti pezzi tagliati tra gli occhi , avvertendo di non danneggiarli . Poichè questi sono i loro germi, da cui sortisce la pianta ; e finalmente si cuoprono di tre o quattro pollici di terra.

Verso la fine di Giugno , (e forse prima , per essere il nostro Clima più caldo di quello in cui vive l' Autore ) allorchè le piante hanno quattro o cinque foglie , si sarchiano per isradicare le cattive erbe , e si alza intorno ad esse la terra per raddrizzare il fusto, come si fa del *Sorgoturco* : il che noi chiamiamo *redrar* , cioè raddrizzare . Bisogna però aver attenzione di non danneggiare nè le radici principali , nè le capillari, nè di tagliare alcuna foglia . Un Mese dopo allorchè si vede che le cattive erbe ripullulano, si deve replicare questa operazione con le stesse precauzioni.

Finalmente allorchè le foglie principiano ad ingiallire , allora solamente bisogna tagliare , o solamente tosarne il gambo, e la cima : facendolo prima si farebbe danno alla pianta , ma allora giova all' accrescimento della Patata . Non deve perciò recar maraviglia se una terra ch' è stata così bene ingrassata , mossa , nettata , ed esposta in monticelli alle benigne influenze dell' aria, è propria a ricever subito il grano.

( *a* ) Mr. Ischiffeli Segretario del Concistoro supremo Vice Presidente del Comite, o sia Delegazione della Società Economica di Berna, fece l'esperienza con felice riuscita di coltivare le Patate senza concime. Uno de' suoi antenati è stato l' introduttore delle Patate nelle terre degli Svizzeri. In un Campo di qualità mediocre, e sabbionosa egli ne piantò in linee diritte distanti l' una dall'altra due piedi, e per 40. pollici di lunghezza, vi fece passare l'aratro tre volte durante la state con l'intervallo di sei settimane. L'aratro ch'egli adoprò fu assai leggiero, e senza le ruote anteriori: ma si può con due cavalli attaccati l'uno avanti l'altro formare assai facilmente due solchi della profondità di circa cinque pollici, senza danneggiare molto le radici.

Universalmente la gente idiota dispregia, e deride tutte le nuove invenzioni. Non altrimenti fecero gli operaj di Mr. Ischiffeli. Le Patate germinarono lentamente, e non promettevano una felice riuscita, ma esse si rimisero dopo il primo lavoro, e germogliarono dopo i due seguenti così vigorosamente, come quelle de'suoi vicini, ch'erano state abbondantemente letamate. Dopo il terzo lavoro ciascuno si stupì vedendo, che l'erba delle Patate di Mr. Ischiffeli, che non erano state letamate era fresca, e verde; mentre quella dell'altre era già divenuta gialla, e quasi secca. Anche questo prova che i lavori replicati rendono fertili le terre egualmente che il letame.

Si raccolgono le Patate li primi di Novembre in tempo asciutto, prima che il gelo incominci; e si conservano in varie maniere; il N. A. insegna a porle in mucchio in serbatojo, o in un granajo bene asciutto, ed in cui

(a) *Memoires & Observations de la Societè Oeconomique de Berne Annèe 1763. Prem. Partie*, pag. 185.

cui non possano gelarsi ; essendo queste due circostanze necessarie . Anche il Veinmanno, unitamente al Beilero insegnano che per preservale tutto l' Inverno conviene tenerle in luogo asciutto , e caldo , o pure in vasi di terra.

Quelle che si destinano per la tavola si mettono in un tino , ovvero in una botte, alternando una mano di Patate , ed una di foglie secche ; in questa maniera si conservano fresche , e verdi sino al mese di Giugno purchè il luogo non sia troppo caldo nè umido.

In certi luoghi fanno seccare le Patate per conservarle. Quest' uso però viene riprovato come vizioso , perchè deriva dalla supposizione , che non si possano sempre conservar verdi; il che è falso . Non v' è persona che non possa procurarsi qualche vecchia botte , o qualche vecchio tino inutile, e delle foglie secche; ed è certo che con questa diligenza esse restano fresche da S. Martino , sino a S. Giovanni, cioè sette, ovvero otto mesi.

Altri insegnano, che per conservar durante l'Inverno tutte le piante tuberose , uno de' migliori metodi sia quello di fare un gran buco in una terra arenosa, situata in luogo secco, difesa da ogn' inondazione , e ricoprirle di due o tre piedi di terra; ma questo modo di conservarle è talvolta incommodo , perciocchè non si può cavarle da questo deposito durante il gelo, quando il deposito non sia in luogo coperto.

Vi sono due specie di Patate , primaticcie , e tardive , che nel nostro dialetto chiamiamo *promediis* , e *serodinis* . Le primaticcie hanno la pelle bianca , o gialla , sono più rotonde , ed hanno più delicatezza , ma producono meno ; le tardive sono rosse , sono le più comuni, e di maggior rendita. Tutte si coltivano, si raccolgono , e si conservano nella stessa maniera ; con questa differenza sola, che le primaticcie si piantano , e si raccolgono prima.

Era

Era ben da crederfi ; che il celebre Sig. Duhamel antefignano de' moderni benemeriti Autori d' agricoltura non avrebbe ommeffo di trattare della Patata . Gioverà pertanto ch' io riferifca e la defcrizione da lui fatta , e la coltivazione da effo infegnata ( *a* ). Quefta pianta germoglia alcuni tronchi di due, o tre piedi d' altezza , groffi come un dito , angolari , alquanto pelofi , che inclinano da una parte, o dall' altra , e fi dividono in alcuni rami , che partono dalle afcelle delle foglie, che fono congiunte , e compofte d' alcuni follicoli d' ineguale grandezza.

All' eftremità di quefti rami , ch' è d' un verde fcuro , efcono dalle afcelle delle foglie , de' mazzetti di fiori formati d' un calice , ch' è divifo in cinque parti , e d' una petala che rappresenta una ftella di colore di *gris de lin* ! Le ftamine gialle , riunite nel centro formano una fpecie di bottone ; il piftillo fi cangia in una groffa bacca carnofa, che maturandofi diventa gialla , e contiene molte fementi . Si formano nella terra verfo il fuo piede trenta o quaranta Patate : fopra la fuperficie di quefte fi vedono de' buchi, da' quali efcono i fufti, e le radici capillari , che nutrifcono la pianta, e danno la nafcita alle nuove Patate.

Gl' Irlandefi fanno tanto cafo di quefta pianta , la quale chiamano *Potatos* , che non rifparmiano alcuna cura per procurarne in abbondanza.

La coltivazione degl' Irlandefi è quefta. Lavorano, ed erpicano la terra ; e fatti in effa de' buchi d' un piede di profondità , e due di larghezza , lontani uno dall' altro tre piedi, gli riempiono di letame , che calcano bene : fopra quefto letame pongono una Patata per buco , e la ricoprono con la fteffa terra che hanno cavato .

---

(a) *Element d' agriculture*, *Tome II*, pag. 160.

to . Secondochè le Patate s' alzano , vi unifcono il refto della terra , ch' è all' intorno ; il che fanno due volte : avendo attenzione di non ifradicare le piante, che fi piegano verfo la terra.

Con quefta precauzione talvolta una fola Patata ne produce fino 800., e 900. Quì veramente io dubito che nella ftampa fia corfo un errore, e che fiavi un zero di più : ma quand' anche foffero 80. , ovvero 90. farebbero affai , mentre il Veinmanno dice , che al più ne producono 40., ovvero 50. Siccome però , fegue ad offervare M. D. , quefto metodo confuma affai letame , non può effere vantaggiofo fe non Inelle vicinanze delle gran Città.

Quantunque l'Irlanda fia un paefe de' più fertili in grani, ed abbia copia grande di buoi, e pecore, anzi con la coltivazione de' lini, e con le manifatture delle tele s'arricchifca da alcuni anni; non v'è però nazione in Europa che coltivi, ed abbia più cura delle Patate quanto gl'Irlandefi; il che può conofcerfi da quefto, che l'anno 1765. effendo riufcita fcarfa la raccolta delle Patate temettero che non proibenfi il trafporto, e la diftillazione de' grani periffero di fame quaranta mila perfone. ( *a* )

Quefta è, dice M. D., la coltivazione ordinaria di quefta pianta.

Non

(a) „Nouvelles extraordinaires de Divers Endroits 24.Decembre 1765. „ num. 103.

„ Dublin le 27. Novembre .

„ Comme les Patates ont mal reuffi en plufieurs endroits du Royaume, „ on a tout lieu de craindre une difette génerale, fi l'on ne d fend inceffament l'exportation des grains, & la diftillation fi pernicieufe par elle „ meme, la cherté deia fe fait fentir. Que ne fera-ce pas après le Noel? „ Si l'on n' y pourvoit promptement il n' y a qu' à penfer a former un „ Fond fuffifant pour 40. mille cercevols, au moins pour enterrer les „ pauvres, qui ne fauroient manquer de périr de mifere, & de faim."

Non parlo , dic' egli , della natura del terreno, perchè questa pianta s' accomoda molto bene ad ogni sorte di terra; con questa differenza solamente, che le produzioni saranno proporzionate alla buona o cattiva qualità del terreno.

Verso il fine di Febbrajo, o circa il principio di Marzo diligentemente lavorasi il campo destinato a questa coltivazione, poi si fanno in tutta la sua estensione de' canaletti di cinque o sei piedi di larghezza, si regola la sua profondità sopra quella del suolo; onde si fanno più profondi nelle terre che hanno più fondo . Si mette in questi canaletti il letame destinato ; il quale servendo di ajuto alle Patate, migliora nello stesso tempo il fondo pel frumento, che si potrà seminare dopo la raccolta delle Patate.

Si spargono le picciole Patate tutte intiere nel canaletto lontane due piedi l'una dall'altra; le grosse si tagliano in fette , mentre basta che ogn' una di queste abbia uno o due occhi , che sono appunto i suoi germi . Nelle terre di poco fondo si piantano in maggiore distanza , affinchè possano più estendere le radici nella terra che le circonda.

Si ricuoprono subito le Patate, ed il letame con la terra cavata da' canaletti. Allorchè i tronchi sono alzati cinque o sei pollici si scava la terra ch'è tra le due file per circondare i detti tronchi , e quando sono arrivati alli dodici ovvero quindici pollici d'altezza si riscalzano nuovamente di terra , come si fa del nostro *Sorgoturco*; avendo attenzione di non coprire i fusti che si piegano: e quanto più il campo ha di fondo, o più di terra ritrovasi per fare le dette operazioni, tanto maggiore è la raccolta .

Quando le Patate sono arrivate a maturità, il che si conosce quando i tronchi principiano a perire , si rovescia con un ferro uncinato la terra , che le ricopre , e si raccolgono con diligenza così le grosse , come le picciole ;

ciole; perciocchè se ne restassero alcune, ripullulerebbero, e pregiudicherebbero la terra come l' erbe nocive.

Questa pianta non rende sterile la terra destinata per seminare il frumento; anzi al contrario il lavoro ch' esige la sua coltivazione, ed i letami che in questa s'impiegano, dispongono mirabilmente la stessa terra a dare una buona raccolta.

Alcuni per risparmiare il lavoro, che si deve fare poichè sono state raccolte le Patate, spargono il frumento sul campo prima di strapparle. In questa maniera si ritrova la semente abbastanza sotterrata, ma succede altresì, che il grano è quasi sempre inegualmente sparso. Sarà pertanto miglior consiglio seminare secondo il metodo ordinario dappoichè il campo sarà stato ben lavorato, e spianato.

Si può ancora compendiare la coltivazione delle Patate in questa guisa. Poichè si è letamata, e lavorata la terra tre volte, si formeranno i canaletti con l' aratro stesso, facendo de' profondi solchi, e passando due volte l'aratro in ciascun solco: si metteranno le Patate ad un piede di distanza di ciascun solco, e si ricopriranno con la mano gettando un poco di terra da' lati. Quando li tronchi saranno alzati sei o sette pollici, si riempirà il solco con l'aratro che si farà passare a diritta, ed a sinistra: il che servirà a ricalzare di terra le Patate la prima volta. Dopo quattro o sei settimane si fenderà, e si sminuzzerà più che si può la terra restata nella sommità del solco, per riempiere i solchi fatti la prima volta; e finalmente si rovescierà la terra sul piede delle Patate. Se le terre sono sabbionose, e leggiere si farà questo lavoro in un campo in tre ovvero quattr' ore, e con un solo cavallo.

„ Queste radici, dice M. D., sono d' una rendita sorprendente per nutrire, ed ingrassare gli animali che „ le mangiano crude, ma per l'uso della tavola sono più „ sane cotte.

„ Io esorto (segu'egli a dire) gli agricoltori a non ne-
„ gligere la coltivazione di questa pianta, la quale ol-
„ trechè utilissima riesce per ogni specie di bestia-
„ me, è ancora d' un grande soccorso negli anni di ca-
„ restia pel nutrimento degli uomini. Quando ci sia-
„ mo avvezzati a questo nutrimento, esso piace al gu-
„ sto tanto almeno quanto le rape, e sopratutto se si
„ fanno cucinar le Patate con un poco di lardo salato.
„ Reca maraviglia il consumo che se ne fa nell'Isole In-
„ glesi, ed anco in molte Provincie della Francia. Se
„ ne può fare una farina bianchissima, la quale meschia-
„ ta con quella di frumento fa buonissimo pane; ed io
„ ho mangiato del pane in cui non era entrata altra fa-
„ rina di frumento; che quanta è necessaria perchè la
„ pasta lieviti.

Furono per lungo tempo non solo neglette, ma molto sospette le Patate per tutta l'Europa; ciò che per mia opinione può aver impressa negli uomini questa sinistra prevenzione si è, che tra le molte specie di Solani, ve ne sono alcuni di perniciosi, ed anco di venefici. Il Mattioli ne annovera di quattordici specie (a), tra le quali ve ne sono alcune, di cui ciascun può cibarsi; come il Solano Ortolano, ovvero degli orti, l' Alicacabo che s' adopra nella medicina, ma non ne' cibi; il Sonnifero ch' è più piacevole dell' Oppio per far dormire.

Il Solano Furioso, che preparato in certa maniera, ed in certa dose rappresenta alla fantasia immagini gioconde, se ne venga duplicata la dose fa stare in estasi tre giorni; e se venga accresciuta, ammazza. Quello chiamato Bella Donna ha le stesse qualità del Solano Furioso; il suo frutto fa diventar chi ne mangia come pazzo, furioso, e simile agli spiritati, e talvolta fa perder la vita, facendo dormire fino alla morte. Va-

rie

(a) *Discorsi del Mattioli*, *pag.* 1124.

rie altre ſtrane, e perniciose facoltà ſi ritrovano ne' Solani, come può vederſi nel Mattioli, a cui non era arrivata la notizia del Solano Peruano, o della Patata; benchè il Cardano aveſſe pubblicata la ſua opera undici anni prima di quello, e benchè la ſcoperta foſſe tanto intereſſante, ed appartenente più al Mattioli, che al Cardano Medico ancor eſſo.

Non è adunque maraviglia, che la Patata abbia dovuto penar tanto a metterſi in credito appreſſo gli Europei. Per levare però ogni minimo dubbio, che poteſſe reſtare contro la qualità ſalubre delle Patate, produrrò gli atteſtati de' più eccellenti Medici noti, e che ſono in riputazione preſſo tutta l' Europa.

Sarà il primo il celebre Franceſco Redi, il quale ognuno ſa quanto eccellente Empirico ſia ſtato. „ Hanno, dic' egli (*a*), le Patate nome d' eſſere un poco „ ventoſe; a me però non è paruto ch' abbiano queſto „ difetto; ma può eſſere che lo abbiano, ſe ſieno mangiate ſoverchiamente."

Il Signor Geoffroi celebre Medico Parigino ci aſſicura, che queſta ſola ſpecie di Solani può prenderſi internamente ſenza neſſuna paura; inſegna la maniera di cucinarli, e condirli; non ritrova in eſſi altra mala qualità, fuor quella d' eſſere flatuoſo, e però crede che non abbiano d' aſtenerſene ſe non gli ſtomachi male affetti. (*b*)



(a) Op. T. II.

(b) *Solanum Tuberoſum ſeu Papas, &c. Hæc ſola Solani ſpecies interne abſque ullo metu uſupari poteſt.*

*A nobis eadem, qua tubera ratione uſurpatur; radix quoque hæc ſub cineribus decoquitur, tunica dein ablata, pipere ad majorem gratiam & ſtimulum conditur; optimum ſuppeditat ad inſtar paſtinacæ, ac caſtaneæ alimentum; non nihil tamen flatulenti habet, ideoque ſtomachis male affectis cohibenda*, Geoffroy Tom. II. Par. II. Pag. 260.

„ Dopo l'esperienza di tutte le Nazioni, (dice il Co:
„ Mniszech) non si deve temere d'ingannarsi, assicurando,
„ che le Patate sono sanissime. Non ignoro che di tempo
„ in tempo s'è cercato di diffamarle, accusandole che ren-
„ dono stupidi quelli, che con esse si nutriscono, e
„ che causano ad essi delle malattie fastidiose; ma s'in-
„ gannano. Non v'è che l'eccesso, come succede al-
„ le migliori cose, che possa alterare la sanità. Un
„ villano che si nutrisse tutto l'anno di sole Patate
„ ne sarebbe senza dubbio in fine incommodato: ma non
„ sarebbe forse lo stesso se quest'uomo vivesse unicamente
„ di carne, di pesce, o d'ogn'altra specie d'alimento ch'
„ egli fosse? la diversità de' cibi regolati dalla ragione
„ contribuisce alla buona digestione, ed al nutrimento,
„ e con ciò alla sanità."

Li Sigg. Veinmanno, e Beilero, questi Fisico, quegli compositore di Farmacopola, nella loro celebre, e magnifica opera (a) fanno fede della salubrità delle Patate, e ad esse attribuiscono più speciose facoltà. *E Virginia primum in Angliam, Galliam, & alias Regiones adlata est; ibi dicitur* Openanch*: inde pro pane utuntur, & dicunt* Chunno, *imo viridem, vel coctum vel assatum manducant nostrates Tuberum, modo sub cineribus assant, & cuticula ablata cum pipere comedunt ad venerem excitandam, & semen augendum. Alii & tabidas utiles volunt, cum bonum limentum præbeant. Non minus quam pastinacæ, & castaneæ alunt, & flatulentæ sunt.*

Il James asserisce (*b*), che in Inghilterra non si adoprano giammai nelle botteghe degli speziali, ma solo da'cuochi.

Un'attestazione solenne ne abbiamo nella grande, e famosis-

(a) *Phytanthosa Iconographia Ratisbonæ* MDCCXXXVII.
(b) Dizionario Universale di Medicina Tomo III. a c. 640.

mosissima Enciclopedia (*a*) con queste parole. „ La Patata „ somministra un alimento abbondante ed *assai salutare* „ agli uomini i quali non domandano che di sostentarsi. „ Si rimprovera con ragione alla Patata d'essere ven- „ tosa. "

Quindi annojato l' Autore di sentire tutti intuonare questa ventosità, unica eccezione delle Patate, esclama ; „ ma che sono poi queste ventosità negli organi vigorosi „ de' villani, e degli operaj? "

I Francesi gli Spagnuoli gl' Inglesi, e gli Olandesi portano sempre grandi provigioni di Patate nelle loro lunghe navigazioni, e ne fanno un grande uso; mentr' essendo cibo fresco, ed uno de' preservativi contro lo scorbuto, flagello de' Naviganti, non sono meno utili per gli eserciti terrestri, come lo attesta un Ufficiale Svizzero ch' è al servizio della Francia, il quale ha tradotto dall' Alemanno nel Francese un Opera molto instruttiva, di cui appresso parleremo. (*b*)

„ Li pomi di terra ( dic' egli ) ovvero le Patate so- „ no uno de' più ricchi presenti, che ci abbia fatti l' „ America ; essi somministrano all' abitante della Cam- „ pagna un nutrimento egualmente aggradevole, sano, „ e nutritivo, ed i loro effetti sono favorevoli alla po- „ polazione. V' è una gran parte della Lorena Ale- „ mana, che ne fa il suo ordinario nutrimento : i villaggi „ di questa Contrada sono popolati di giovani grandi, ben „ fatti, e della più robusta complessione. Io ho vedu- „ te pochissime malattie fra' soldati, allorchè poteva- „ no mettere sovente delle Patate nelle loro pignat- „ te. "

Gioverà ch'io quì sciolga un' obbiezione che può venirmi fatta principalmente da' miei Compatrioti, la quale po-

(a) *Enciclopedie ou Dictionaire Raisonèe*, Tom. III. Pag. 4.
(b) Le Socrate Rustique a c. 107.

potrebbe forse impedire, o ritardare la coltivazione universale delle Patate. Diranno forse adunque; Se riescono in tanti Paesi Oltramontani, in climi, e terre diverse dalle nostre, non siamo però sicuri, che riescano tra noi, che non abbiamo concimi, nè terre, nè operaj superflui per impiegare in esperimenti. Per iscioglierel'obbiezione principale ho l'argomento il più convincente; ed è l'esperienza.

L'anno passato 1765. mi riuscì d'avere delle Patate Inglesi, e Scozzesi. Non potendo io coltivarle personalmente, ne mandai parte al Sig. Co: Fabio Asquini Secretario dell'Accademia d'Agricoltura pratica, e parte al Sig. Giovanni Socrate Cancelliere della Città d'Udine, l'uno e l'altro benemeriti Accademici, e principali promotori degli studj Economici. S'applicarono per tanto a piantarle, e coltivalre, il Sig. Co: Asquini nella sua tenuta di Fagagna, dove le terre si contano tra le più fertili del Friuli Superiore; ed il Sig. Socrate nelle sue, poste nella Villa di Becenico, di qualità mediocre piuttosto, sabbionose, ed asciutte; ma di quell'indole, che nel Friuli chiamansi terre vive. In entrambi le situazioni furono occupate quattro pertiche quadrate di terreno per la piantagione, e se n'impiegarono due per le Patate di Scozia; ed altrettante per quelle d'Inghilterra. Dopo la metà d'Aprile furono poste sotterra: poche Patate bastarono per occupare in conveniente distanza l'indicato terreno, a cui prima fu dato un semplice lavoro; tagliaronsi in minuti pezzi le Patate coll'avvertenza di far rimanere in ogni pezzo un picciolo germoglio, di cui abbonda ciascuna Patata; avendone sei, otto, e più, secondo la minore, o maggiore grossezza. Tagliate così le Patate, e divise in picciole porzioni, furono piantate quattro dita trasversali sotterra, in distanza d'un piede circa dall'una all'altra porzione. Spuntarono desse tutte verso i primi di Maggio, ed alzarono il loro

stelo

ſtelo fino all'altezza di due piedi . Non fu verſo di eſſe uſata alcuna di quelle diligenze, che nella ſtate ſono ſoliti porre in uſo i Popoli, che le coltivano, ſia per eſtirpare l' erbe cattive , ſia per ſarchiarle , con tuttociò moltiplicarono eſſe beniſſimo , e verſo il fino d' Agoſto potean dirſi mature . La lor maturità ſi deſume dall' inaridirſi dello ſtelo , che cade ſopra ſe ſteſſo , e di cui può farſi un uſo buoniſſimo , quando in Luglio ſi tagli ancor verde ; poichè allora ſenza danno della pianta ſommiſtra un ottimo nutrimento agli armenti . Nel Settembre proſſimo paſſato 1766. fu fatta la raccolta , la quale riuſcì un poco più copioſa nella terra del Sig. Socrate , che in quella del Sig. Co: Aſquini ; poichè nella prima ne furono raccolti due *peſinali* ( *a* ) ben pieni , e nella ſeconda alquanto meno.

Con queſta proporzione da un campo di pertiche 840. quadrate ; ne ſarebbero ſtate raccolte ſtaja ſeſſanta incirca , che ben equivagliono per l' uſo , e nutrimento a 25., o 30. ſtaja di grano groſſo : ma molto più ubertoſa riuſcirà la raccolta, ſe ſi praticheranno i lavori inſegnati dal Co: Mniſzech , e da Mr. Duhamel.

La prima cura de' Signori Co: Aſquini , e Socrate dopo la raccolta , fu quella di convertire il nuovo prodotto in pane , e con due parti di farina di frumento , e tre di Patate cotte prima in acqua per un quarto d' ora , ne fecero un pane buoniſſimo . Ne mandarono anco a me, e lo ritrovai d' un guſto grato , e tale riuſcì a' palati più delicati del mio . Prima di ridurle in pane , ebbero la diligenza di far levare alle Patate la loro ſottile corteccia, la quale fu un ottimo paſto per il beſtiame . Alleſſe poi riuſcirono gradite a' Cittadi-

ni ,

(a) Sei peſinali fanno uno Stajo d' Udine ; e Staja cento d' Udine ſono in Venezia Staja ottantaquattro .

ni, ed a' Villani, che le ritrovarono d' un gusto migliore, come le ritrovo ancor io, delle Castagne; e lo stesso fu delle arrostite.

Sono soliti la maggior parte degli uomini di resistere, e contraddire alle novità, anche quando queste promettono qualche utilità, soltantochè urtino le antiche pratiche; perchè sono un tacito rimprovero alla negligenza, o all'ignoranza. Quelli che sono più ragionevoli ne fanno l'esame, e ritrovandole praticabili, ed utili, altri le accettano, ed altri studiano di raffinarle. Appenna si vide in Udine il pane in cui entrarono le Patate; giacchè mancavano queste (mentre infino ad ora non se ne sono vedute che le primizie) alcuni s'avvisarono di sostituirvi qualche altro frutto capace d' esser ridotto in pane: e quello che il primo si presentò fu la rapa, di cui abbonda la nostra Provincia. Io lodo lo zelo di chi ne fu l' Autore, perchè molto opportuno in un tempo in cui, quantunque la Divina Provvidenza abbia conceduto al Friuli una sufficiente raccolta di *Sorgoturco*, la scarsezza però di frumento, e la penuria de' grani negli altri Paesi hanno alzati i prezzi de' grani anco nel Friuli per la qual cosa i poveri molto danno dovran risentirne. Ma se fossimo ben provveduti di Patate, chi non vede che potrebbesi con queste ajutare i poveri, e che assicurata la sussistenza di tutta la popolazione, si potrebbe suffragare l' universale della Provincia con la vendita di parte del *Sorgoturco*? Non vorrei pertanto che per appigliarsi al partito più facile si dilatasse la coltura delle rape, e si negligesse quella delle Patate, che devono preferirsi per tutti i riguardi alle rape.

Qui non si tratta di cercar nuova farina per formar pane, o di far conti per liquidare di quale specie di frutti, radici, o semi torni più il conto di valersi così in tempo di carestia, come in tempo d'abbondanza; ma trattasi d'una pianta, di cui possa cibarsi così il ricco

come

come il povero ; così l'uomo , come le beſtie utili all' uomo . Ora tutte queſte qualità le abbiamo già ravviſate nelle Patate . Già ſi ſa , che in paeſi dove non naſce alcuna ſorta di grano , nè piante cereali , o farinacee ſi ſervono di piante ſilveſtri , di radici , di peſci ; e che in tempo di careſtia ſi ſono nutriti alcuni di cibi li più ſchifoſi, e di alcuni che fanno orrore a nominarli, come può vederſi nell'opere del P.Giambattiſta Segni (*a*), e del Sig.Saverio Manetti (*b*), celebre Medico, e Botanico di ſomma ſtima.

„ Sotto il nome di pane ( dice il Sig. Manetti ) s' in-
„ tende un cibo artefatto, fermentato, e cotto, ricavato
„ da una ſoſtanza farinacea, ſomminiſtrata da più , e di-
„ verſi prodotti della natura , ma particolarmente da' ve-
„ getabili, ridotta in polvere, mediante qualche artificio,
„ impaſtata con una porzione di lievito , e con qualche
„ liquido, ma più comunemente con l' acqua.

Il pane ch' è il cibo principale di tutto il popolo, e il condimento delle tavole de'ricchi, deve non ſolo eſſere ſoſtanzioſo per nudrire, ma ſalubre ancora per conſervare . Quando pertanto dalle Nazioni più illuminate , e più colte , e da' Medici più riputati fu giudicata come ſalubre , e nutritiva la Patata anco ridotta in pane ; come haſſi a mettere al confronto con eſsa il pane di rape ? Le rape ſono bensì ſalubri , e nutritive quanto molte altre radici , purchè , dice il P. Segni , ſieno nate in luogo ſecco , non umido nè paludoſo (*c*) . Si può pertanto ne' caſi di careſtia , per ſuggerimento del P. Segni , far un pane per i poveri con le rape ; ma unite con ſegatura ſottile d' alberi giovani, come ſono il pero , le mele, il ciregio ; e le ſcorze loro ſeccate nel forno, e polverizzate , poſsono unirſi alla



(a) *Diſcorſi intorno alla careſtia, e fame.*
(b) *Delle ſpecie diverſe di frumento, e di pane ſiccome della panizzazione.*
(c) Pag. 159.

gramigna, ed al cruschello. Ma le rape non posso. no essere da se sole ridotte in pane, essendo così abbondanti d'umido, che mai s'asciugherà quanto basta. Chi vuole vedere quanto sia pericoloso il valersi di pane che abbia difetti, o vizj, legga l'articolo settimo del Sig. Manetti. Il pane di rape non si ridurrà mai in biscotto, ne si conserverà, come ho provato io, facendone sperienza con parte di quello mandatomi da Udine. Ora è così confacente alla salute il pane asciutto, che il P. Segni (a) osservò, che molti condannati a morte, o confinati in perpetue carceri usarono solamente croste di pane per finire presto la vita, e nondimeno per lo più camparono assai. Si vedono infatti anco nelle carceri di Venezia molt' infelici condannati per tutto il tempo della lor vita, vivere molti anni sani, ed arrivare alla decrepita per la necessaria vita sobria che menano, e per l'uso del biscotto.

Qui m' è necessario fare una digressione, che non si allontana però dal soggetto che tratto. Quelli pertanto che s'annojano delle digressioni potranno lasciare di leggerla. Mi fermo alquanto sul biscotto, perchè ho sotto gli occhi alcuni pezzetti del pane mandatomi da Udine, il quale si conserva asciutto, e duro quanto il biscotto, di frumento. Sentiamo adunque dal Sig. Manetti quanto contribuisce alla salute degli uomini il biscotto.

(b) „ E' necessario, che alla pasta quando giustamen-
„ te abbia fermentato sopravvenga la cottura, la quale
„ pone fine alla concepita fermentazione, dissipa la mag-
„ gior parte dell'umido in essa pasta contenuto, e rende
„ il pane leggiero, facile alla digestione, e saporito.
„ Quindi è, che il pane molto cotto, o ricotto, addi-
„ man-

(a) Pag. 139.
(b) Articolo Secondo c. 57.

„ mandato *Biscotto* si trova il più sano d'ogn'altro , e
„ il pan fresco , o malcotto il più difficile a digerirsi :
„ il pan biscotto , o in altra maniera risecco, esige lun-
„ ga masticazione , e avendo perduto tutto l' umido ,
„ che conteneva , attrae, e assorbisce nel masticarsi una
„ gran copia della nostra saliva , dissolvente grandissimo
„ dei cibi ; onde presto , e facilmente si digerisce , e
„ si converte in latteo finissimo Chilo : perciò chi ha
„ viscere deboli , e la digestione difficile , o le forze
„ del corpo esauste faccia pure piuttosto uso di un pane
„ alquanto secco , e ricotto ."

Credo pertanto che per levare intieramente ogni mala qualità che potesse restare nel pane di Patate , per essere più umide de' grani le piante farinacee, gioverà il biscottarlo , ed in questa guisa potrà farsene come un deposito assai utile nelle occasioni , in cui per molte occorrenze pubbliche, e private si leva l'acqua a' molini, e nell'inverno quando i ghiacci tolgono il modo di macinare; nelle quali occasioni i più miserabili si riducono a dure necessità, non potendo fare se non scarse provvigioni di farina . Mi conferma in questa opinione il Sig. Manetti, il quale così scrive . „ Il pane che fanno co le ra-
„ dici di questa pianta gli abitanti del Perù , e parti-
„ colarmente a Quito , riducendole prima in farina , ta-
„ gliandole, e seccandole e pestandole, è da essi addimanda-
„ to Chunno , che tra le altre prerogative ha quella di
„ conservarsi buono per lungo tempo."

Qualch'altro vantaggio hanno le Patate sopra le Rape . La farina delle prime quando sia ben preparata dura lungo tempo , siccome abbiamo veduto ; ma non credo che lo stesso esser possa della farina delle rape ; se pure la loro sostanza è farinacea . Queste passato il mese di Decembre diventano floscie ; e se l' inverno è dolce facilmente germinano , e si vuotano , o infracidiscono ; ma le Patate quando sieno custodite si conservano fino alla Primavera .

Sono altresì persuaso, che nell'abbondanza del prodotto la Patata superi di molto la rapa, siccome anco la supera nella produzione delle foglie che servono di foraggio al bestiame; e finalmente mi do a credere che il consenso universale accorderà sempre un prezzo maggiore alle Patate.

Vi sono alcune Nazioni Orientali, che ricavano da piante a noi straniere, e diverse dalle cereali il loro pane. Io non voglio trattenermi sopra questo particolare, non avendo altra intenzione, fuorchè di mettere in vista l' utilità delle Patate: passerò pertanto ad una nuova testimonianza della loro salubrità, che ne da il Sig. Manetti. (*a*)

„ Chiamano essi (i Peruani) le radici, e la Pianta
„ Papas, a differenza di quelli della Virginia, che chia-
„ mano esse radici Openanch; queste stesse oggi giorno
„ sono introdotte, e molto usate in Inghilterra, in Sco-
„ zia, nell'Irlanda, nella Francia, negli Svizzeri, e in
„ più parti ancora della Germania, cuocendole, e ad-
„ dobbandole in più maniere, avendole tutti ritrovate
„ d' un gustoso, e sanissimo alimento. "

Mr. Hirzel primo Medico della Repubblica di Zurigo ci da motivo di continuare il nostro ragionamento. „ Io
„ feci, dic'egli (*c*), scoperta d'un Uomo simile a quel-
„ lo, che Socrate ci dipinge nella persona di Jacopo
„ Gouyer, nativo di Wetmetschvveil nella Parrocchia
„ di Uster. Io sono obbligato di questa scoperta a Mr.
„ Vœgneli un de' migliori, e de' miei più cari amici con
„ cui erami sovente trattenuto nel ragionare intorno a
„ ciò che potrebbe tornar più in conto di fare per van-
„ taggio

(a) Pag 158.

(b) *Le Socrate Rustique ou description de la conduite economique & moral d. un Paysan Philosophe*, pag. 50.

„ taggio dell' Agricoltura nella nostra cara Patria ; ed
„ il suddetto mio amico non avrebbe giammai potuto
„ farmi alcun dono, che mi fosse più pteziofo , nè che
„ più meritasse la mia riconoscenza , perchè niuna cosa
„ m' ha dato tanta soddisfazione, quanto il trattare con
„ questa rara, e singolare persona, che offerisce alla mia
„ ammirazione le facoltà più sublimi dell'anima umana in
„ uno stato di semplicità, e spoglia d' ogni pompa , e
„ che ne fa comprendere il prezzo, e la nobiltà. La descri-
„ zione dell'economia di questo degno Personaggio m' è
„ paruto che , secondo il giudizio del savio Socrate ,
„ rinchiuda tntto ciò , che v' è di più instruttivo sopra
„ la maniera di perfezionare la coltivazione delle terre.
„ Li nostri sforzi per giugnere a questo fine così salubre
„ servono dunque ad isvegliare una nobile emulazione
„ presso gli Agricoltori; gli onori che noi diamo a quel-
„ lo che lor proponiam per modello, e gli elogj di cui
„ noi colmiamo le sue rare qualità , faranno ad essi al-
„ meno conoscere , che quando eglino vorranno adem-
„ piere i doveri del loro stato con intelligenza, ed assi-
„ duità, si procureranno, oltre la benedizione del Cielo
„ una stima , ed approvazione generale dagli uomi-
„ ni .

„ Nella descrizione ch' io sono per fare della condotta
„ economica di quest' uomo raro , io lo chiamerò co-
„ stantemente sotto il nome di KLIYOGG , cioè picciolo
„ Jacopo, ch' è il solo nome sotto il quale egli è co-
„ nosciuto dagli abitanti della sua contrada. Non omet-
„ tendo anche i più piccioli tratti , che servono a ca-
„ ratterizzarlo, ogni cosa in esso presenta un quadro , il
„ cui tutto è sì ammirabile ch' io riputerei assai mala
„ cosa l'alterarne la verità, aggiugnendovi la minima
„ circostanza accessoria. Io non ho già a disegnare nè
„ il ritratro d'un uomo, che sedotto dalla frequenza de-
„ gli abitanti della Città abbia giammai pensato d'in-
„ nalzarsi sopra del suo stato di Contadino , per quan-

to

„ to diſprezzato egli ſia, nè molto meno quello d'un'uomo „ che avendo acquiſtata, converſando co' Letterati qualche „ ſuperficiale notizia de' libri ſiaſi eretto in ſemiſapiente. „ Kliyogg deve tutto ciò ch' egli è alla natura, ed alle „ ſue proprie rifleſſioni. Contento del ſuo ſtato, egli „ non ha nè pure mai voluto aſpirare al minimo impie- „ go del ſuo villaggio."

Deſcrive inoltre il N. A. la Famiglia di Kliyogg, la qualità, e quantità delle ſue terre, diviſe in praterie, terre arative, paſture, e boſchi; le ſue induſtrie per liberarle dalle ipoteche con le quali le aveva ereditate, i miglioramenti fatti in ogni ſorta di lavoro; tutti li differenti comparti delle ſue terre, i modi d'ingraſſarle, ed irrigarle. Io però non voglio trattenere i miei leggitori ſopra di queſto, giacchè poſſono di tutto inſtruirſi nella lettura dell'opera, da cui ho eſtratte queſte notizie; gli fermerò bensì ſopra l'articolo delle Patate, che il noſtro Kliyogg ha credute degne delle ſue cure.

„ Io termino ( dice Mr. Hirzel ) queſto articolo con „ la coltura delle Patate. Egli è il primo del ſuo „ villaggio, ch' abbia fatto di queſta coltivazione un „ obbietto eſenziale della ſua economica amminiſtrazio- „ ne; gli altri Contadini ſi contentano d'averne qualche „ quadrato ne' loro orti.

„ Le eccellenti proprietà di queſta pianta, e la gran- „ de ſua utilità hanno meritato da Kliyogg una prefe- „ renza ben deciſa ſopra gli altri frutti della ter- „ ra." (a)

Tra

---

(a) Quanti *Kliyogg* ſcopriremmo noi pure nel noſtro Friuli, ſe s'imitaſſe l'eſempio dell' Accademia Ceſarea Regia di Gorizia! Queſta ogni Sabato tiene le ſue conferenze; in uno, alternativamente ſi trattano i punti da eſminarſi, e le nuove introduzioni, e ſi leggono le diſſertazioni che vengono portate all'Accademia; nell'altro Sabato ſi verſa intorno all'eſecuzione delle introduzioni, e metodi per la cultura de' prati, delle terre, e degli alberi.

Sono,

Tra queste eccellenti proprietà delle Patate Mr. Hirzel, ch'era Medico, avrà certamente prima di tutte avuta in considerazione quella della salubrità.

Dopo di avere il N. A. fatti alcuni conteggi intorno al prodotto delle Patate in confronto co' grani, conchiude, che la differenza del prodotto d'un campo di terra piantato di Patate, in confronto d'un campo della stessa qualità seminato di biada è di dieci a sei. Io suppongo che prima di fare questa liquidazione avrà dato un prezzo alle Patate, come lo avrà dato alle biade; mentre per esempio cento libbre di Patate fanno un volume maggiore di cento libbre di frumento o di segala; ed avrà conteggiato sopra il valore delle Patate, e de' grani raccolti in due campi d'eguale qualità, e misura. Comunque sia, io non voglio che ora entriamo a far computi. Convien prima pensare ad introdurre, ed a propagar questa pianta, e poi si faranno i necessarj conteggi.

Ora giacchè abbiamo descritta la coltivazione del Co: di Mnilzech, e di Mr. Duhamel, non credo inutile riferire anco quella dal valoroso Kliyogg, ch' è poco dif-

---

Sono stati pertanto scielti per intervenire in queste due Contadini, uno è Simone Viola della Bruma di Farra, l'altro N. Giarin di Villes; e questi parlano, anzi occorrendo fanno le loro opposizioni alle proposizioni meccaniche spettanti all'Agricoltura; e come quelli che, in quanto alla pratica. ne sanno più degli Accademici, fanno quelle sperienze che dall'Accademia vengono ad essi ordinate. Il Viola non ha campi proprj; egli è semplice colono; ma si distingue sopra tutti gli altri nel pagar puntualmente i suoi affitti; la sua Casa, è la più ben provveduta di bestiame; il suo lettamaio, è il più pingue di tutti; i suoi campi s'assomigliano a' più colti giardini. Si distinguono dagli altri particolarmente nella coltura de' mori: esempio se non singolare, almeno rarissimo nel Friuli. Quelli che son piantati sulle strade che confinano co' loro campi (giusta il costume introdotto in tutto quel Contado, come pure in quello di Gradisca) sono vegeti quanto quelli che son piantati negli stessi campi. Questi due Accademici vengono anche regalati con alcune Medaglie; onde servono d'esempio e d'incoraggiamento agli altri, ed insieme di rimprovero agl' infingardi agli ubbriachi, ed a tutti coloro che sono poveri per propria lor colpa. Quegli Accademici avendo ritrovato degli altri Contadini meritevoli di lode, ed onore, pensano d'aggregarne uno per ciascuna Villa.

differente dalle altre. Con queste instruzioni, e con le diverse sperienze, si potrà stabilirne una, che sia confacente al nostro clima, ed al nostro terreno.

Egli prepara la terra destinata alla piantagione delle Patate con un primo lavoro che ne fa l'Autunno dopo di averci sparso alcuni carri di ghiaja marnosa, soprattutto allorchè il campo produce assai erbe cattive. Verso la Primavera seguente egli sparge dieci carri (da noi chiamati *Zaglie*) di letame per campo, e lavora la terra per la seconda volta. Dispone quindi con la mano le Patate ne' solchi, ne mette sempre due o tre insieme nello stesso luogo, lasciando un piede d'intervallo tra queste, e le altre, ed egli pure taglia le grosse in pezzi. Piantate in questa maniera le Patate, le ricuopre di letame, e le lascia in questo stato per lo spazio di quindici giorni: indi appiana la terra con l'erpice; e procura di far questo lavoro in tempo asciutto, affinchè l' erba si disecchi più presto; perciocchè la riuscita delle Patate dipende sopratutto dalla cura che si ha di purgare quant'è possibile il campo dalle cattive erbe. Per questa ragione usa egli grande attenzione, allorchè la pianta è alzata circa mezzo piede, o sia un palmo, di sarchiare tutto il quadrato, o campo; dopo di che lo bagna con acqua corrotta; e se le cattive erbe spuntano nuovamente egli nuovamente sarchia la terra la seconda, e la terza volta. Nel Autunno poi le cava dalla terra; e per fare questa raccolta, egli principia dal tagliar l'erba rasente terra, se non ha avuto il tempo di fare quest' operazione un mese prima, il che egli crede più vantaggioso.

Quest'erba intanto somministra alle bestie un foraggio sano, e di buon gusto. Per cavarne poi il frutto egli muove la terra profondamente con una forca di ferro, raccoglie le Patate in un paniere, dal quale indi le versa in sacchi grandi per condurle a casa, e le conserva con le precauzioni dagli altri praticate.

Rac-

Raccolte che ha le Patate con la maggiore diligenza possibile lavora la terra, e ne riunisce ancora, seguendo l' aratro, molte altra ch' erano restate: tanto copiosa essendo la loro moltiplicazione, che quando non sieno state raccolte con estrema cura, per quanto lavorisi replicatamente la terra, pullulano per alcuni anni; ed è difficilissima cosa il totalmente estirparle. Dopo quest' ultimo lavoro semina egli il campo di grano, secondo l' indole della terra, ed allorchè fa passare l' erpice, rispigola per la seconda volta le Patate, che si presentano ancora in molta quantità, il che non impedisce, per quanta attenzione si usi che non ne resti ancora in gran numero; e però bisogna avere grande diligenza di sradicarle secondochè si scuoprono.

Kliyogg è stato convinto da una costante sperienza che la segala riuscirà bene tanto in questo terreno, quanto ne' campi di biada, e che si può nel terzo anno seminare questo medesimo terreno di Patate, ovvero di Frumento. Kliyogg preferisce l'ultimo partito, e reputa miglior consiglio di tutti gli altri quello di coltivare tutti i suoi campi l'uno dopo l' altro con le Patate. Imperciocchè il genere di coltura ch'egli da a queste contribuisce infinitamente, mercè l' estirpazione delle cattive erbe, a migliorate il terreno; oltre a quanto s' è detto di sopra, che variando sovente le spezie delle produzioni in uno stesso terreno, non si viene a contribuir molto alla sua fertilità.

A questa lunga testimonianza del lodato celebre Autore che può servir d' argomento a convincere ognuno intorno all' utilità, ed alla salubrità delle Patate aggiungasi quella d' un altro non men rinomato moderno Scrittore Inglese, il quale così scrive (a): „ Al Canape ed

F ;, al

(a) *Storia del Commercio della Gran Brettagna di John Cary tradotta da Pietro Genovesi Giureconsulto Napoletano*. In Napoli 1747. a c. 140.

„ al lino, che in qualche maniera sono come tante
„ nuove produzioni per l' Inghilterra, conviene aggiugne-
„ re lo zafferano. Potrebbonsi aggiugnere eziandio a
„ questi generi le Patate. Ma quest' ultime non hanno
„ rapporto alcuno al Commercio esteriore, quantunque fasse-
„ ne uno smercio considerabile nell' interno dell' Isola. L'
„ uso che se ne fa scema il consumo, che fassi del
„ grano, e del bestiame. Queste radici, che dap-
„ principio passarono dall' America nell' Irlanda, occu-
„ pano oggidì de' gran cantoni quasi che in tutte le
„ Provincie della Gran Brettagna. Gl' Inglesi loro dan-
„ no il titolo d' *eccellenti*. Essi le considerano come
„ un sollievo per i poveri, e come la sostanza di mol-
„ te vivande dilicate, e degne d' esser ministrate nelle
„ tavole dei più ricchi. Coltivansi ne' contorni d' Hac-
„ kney in Mildlessex; di Stratford, e di Barkin in
„ Essex; nella Contea di Surrey tra Kingston, e Tha-
„ mesditton. Tutto quello che viene in questi diffe-
„ renti Paesi, apportasi ne' mercati di Londra per la
„ provvisione di questa Città. Raccogliesene molto nel
„ territorio di Bristol, di Bridgewater, e di Glassen-
„ bury, e vendesi a Stoke-Market. Le Provincie di
„ Kertforo, di Notingham, di Lancastre ne seminano
„ de' campi intieri. Le Patate di Larca-Shire sono stima-
„ te le migliori. Trovansene ancora nel Principato di
„ Galles, soprattutto in Camarthen-Shire.“

Avendo il Sig. Pietro Arduino Pubblico Professore d' Agricoltura nell' Università di Padova fatto replicate sperienze sopra la coltivazione, e sopra l' uso delle Patate, ed essendo stato da me ricercato a comunicarmele, con la più gentile condiscendenza volle compiacermi in una sua lettera, scrittami li 26. del prossimo passato Gennajo di quest' anno 1767. la quale gioverà ch' io quì produca; giacchè avendo egli fatto i suoi sperimenti in questo nostro Clima, seguir possiamo una scorta affatto sicura:

tan-

tanto più che il suo metodo di poco differisce da quello delle altre Nazioni.

Avvertirò prima soltanto, che versate essendo le prime osservazioni del suddetto benemeriro Professore per assicurarsi se segando l'erba, o sia getmoglio delle Patate, sia essa grata, e riesca di buon nutrimento agli animali, e se le Patate crescano in maggior numero, ed in maggiore grossezza; preteude ch'erroneo sia l'insegnamento di chi sostiene la parte affermativa: e vuol che ripugni alla ragione per que' motivi appunto ch'egli adduce; decidendo che il fieno delle Patate non sia grato agli animali nè fresco nè secco: e che quand' anco ad essi grato riuscisse, poca ne sarebbe l'utilità; perciocchè di otto parti verdi, appena una ne rimarrebbe per pascolo degli animali. Aggiugne inoltre che quest' operazione pregiudica alla forza vegetativa della terra.

In tale disparità d'opinioni tra soggetti rispettabili per dottrina, e per esperienza, le quali in me mancano, lascio ch' essi decidano questo punto, ch'eglino sanno bene quanto sia importante; ed io col pubblico ne attenderò la decisione. Ecco intanto ciò che a me scrive il degnissimo Professore.

„ Sono già molti anni che ne coltivo come ha potuto rilevare da una delle Lettere di Giovanni mio fratello, versante in parte sopra questo stesso argomento, inserita nel Giornale di Scienza naturale, ec. del Sig. Grisellini.. Dopo però che sono stato onorato della Cattedra della Scienza pratica d' Agricoltura, e che sono stato incaricato di versare negli sperimenti, che alla medesima appartengono, vi ho posto molto maggiore attenzione; parendomi che l' introduzione delle Patate riuscir potrebbe anche per noi un'Articolo d'economia interessante.

„ Gli sperimenti, che ne ho fatti negli anni *1765.*, e *1766.*, sono, a mio credere, sufficienti per servire di sicura norma per coltivarle, e per servirsene ad uso d'

 „ ali-

„ alimento : e perciò io non farò che darle ſincera no-
„ tizia de' medeſimi; facendo conoſcere nel tempo ſteſſo
„ qualche falſo inſegnamento, ſtato pubblicato in queſto
„ propoſito.

„ Nell' anno 1765. feci la pantagione delle Patate nel
„ modo ſeguente. In un quadro di terreno di piedi quat-
„ tordici per ogni lato ; o ſia di piedi quadrati 196. ,
„ che ſono Tavole , o Pertiche quadre cinque, e piedi
„ ſedici , il quale era ſtato prima ben vangato , ed ap-
„ pianato , vi feci fare dei ſolchi paralelli , e tra ſe di-
„ ſtanti un piede; e dentro i medeſimi feci ſpargere del
„ buon concime. Preſi poi le radici tuberoſe di queſta ſpecie
„ di Solano , e le tagliai in piccioli pezzetti, oſſervan-
„ do che ciaſcuno d'eſſi aveſſe il ſegno del germe ; cioè
„ almeno una di quelle picciole come cicatrici, entro le
„ quali ſtano i germi occultati : e che , com' ella ſa
„ beniſſimo, molte ne ſono di ſparſe tutto all'intorno di
„ detti Pomi di terra . Diſpoſi poi eſſi pezzetti dentro
„ i ſolchi ſuddetti , a due file per ſolco, diſtanti l'uno
„ dall'altro un palmo, ed interzati, e colla ſcorza e germe
„ allinsù. Li feci indi coprire con terra, alta ſopra i me-
„ deſimi circa quattro dita : e così li laſciai fino che i
„ loro germogli furono ſpuntati dal terreno , ed alzati
„ circa un palmo : ed allora ſi calzarono con nuova
„ terra in altezza di quattr'oncie.

„ Tale piantagione fu fatta dopo la metà di Marzo ,
„ e verſo il fine d' Aprile feci nettare le Piante dalle
„ malerbe ; così laſciandole , ſenza altro farvi , fino
„ al principio d'Agoſto ; nel qual tempo feci tagliar le
„ piante ſteſſe in due de'ſuddetti ſolchi , onde rilevare
„ ſe vero foſſe ciò, ch'è ſtato aſſerito colle ſtampe: vale a
„ dire , ſe , ſegando l' erba delle Patate , rieſca deſſa
„ buona paſtura per gli Animali , e le radici , o tube-
„ ri creſcano in maggior numero , ed in maggiore groſ-
„ ſezza .

„ Quelle , l' erba delle quali fu tagliata , rigermo-
„ glia-

„ gliarono veramente ; ma non produssero nè fiori , nè „ in conseguenza i loro frutti : E molte anche totalmente perirono . L' altre poi , non tagliate , fiori- „ rono tutte , e diedero quantità di quei loro Pometti, „ ripieni di semi, che , maturati , raccolsi per farne se- „ minagione nell' anno susseguente.

„ Nel mese d' Ottobre feci cavare i loro tuberi dalla „ terra : ed osservai che quelli dei solchi , fatti segare „ erano piccoli , ed in poco numero ; quando quelli „ degli altri solchi, le piante de'quali non furono segate, „ erano assai grossi , e circa il triplo più numerosi.

„ Da ciò apparisce quanto sia erroneo , ed ingannevo- „ le l'insegnamento stato pubblicato , circa il doversi se- „ gare l'erba delle Patate , onde la raccolta ne riesca „ più ubertosa ; come è pur falso quanto è stato asseri- „ della bontà ed utilità del fieno fatto colla medesi- „ ma .

„ Ripugna tale asserto all'esperienza, ed alla ragione ; „ alla prima per quaoto ho detto , e dirò poi : ed al- „ la seconda , perchè, segate le Patate , o devono pe- „ rire, se il loro tronco rimane senza germi , o pro- „ durre piccioli tuberi, a cagione del troppo grande con- „ corso del sugo nutritizio verso il luogo della ricevuta „ ferita ; onde riparare le loro perdite colla forzata ri- „ produzione di nuovi rami ; del qual sugo molto anche „ n' esala dalle larghe aperture de' tralci troncati ; as- „ sai teneri allora, e d'umido abbondantissimi.

„ Che il troncare le piante rechi danno al iloro in- „ grossamento , si conosce assai chiaro , se si faccia os- „ servazione che gli Arbori, a' quali taglìansi i rami di „ tre in tre anni , mai non ingrossano tanto , quanto „ quelli , che lasciansi intatti, stando pari l' altre circo- „ stanze. Lo stesso addiviene in pressocchè tutte le pian- „ te a radice bulbosa , alle quali , se più d' una volta „ si tagliano le foglie ed i fusti , forzati i loro bulbi , „ o cipolle alla replicata produzione di nuove foglie,

„ e di

„ e di nuovi steli , di polpose ch' erano , divengo-
„ no vane.

„ Rispetto poi al fieno di Patate , ho osservato che „ gli Animali non lo gradiscono , nè verde , nè secco: „ ed inoltre essendo i loro fusti assai grossi e sugosi , e „ le foglie assai tenere e delicate , non possono i fusti „ stessi seccarsi , che nel corso di più giorni , e spesso „ voltandoli e rivoltandoli . Le foglie , che vengono „ a seccarsi molto prima , e che riescono assai fragili , „ coll' essere tante volte maneggiate, e scosse , si ridu- „ cono talmente in frantumi, e polvere, che non riman- „ gono quasi che i soli tralci : e d' otto parti d' er- „ ba non se ne ottiene appena una di fieno sec- „ co .

„ Il fieno adunque di Patate riesce pochissimo atto al- „ la nutrizione de' Bestiami ; si fa con difficoltà , ed „ in scarsa copia : e si minora molto , facendolo , il „ prodotto delle Radici tuberose , che è l' oggetto più „ importante, per cui si possono piantare. Il terreno resta „ più esposto al secco , segando dette piante, che quando „ si lascia delle medesime , che foltissime riescono , co- „ perto : e colla segatura si perduno anche i loro frut- „ ti , ed in conseguenza i loro semi ; quali frutti po- „ trebbono anche servire , facendoli fermentare a manie- „ ra d' uva, per estrarne colla distilazione una specie di „ buona Acquavite.

„ Oltre alli danni soprannumerati, si ha anche quello as- „ sai rilevante facendo la segatura suddetta, che la forza „ vegetifera della terra, viene molto a indebolirsi; quan- „ do al contrario, lasciandovi le piante intatte , fino al „ tempo opportuno di cavare i Pomi di terra , la forza „ stessa considerabilmente s'aumenta, ed il terreno si dis- „ pone a portare ubertoso raccolto di Grani.

„ Fatte dette considerazioni , vengo ora alle sperienze „ replicate nel *1766.* circa la metà del mese di Marzo „ feci preparare un pezzo di terreno , nel modo pre-

„ detto , e vi feci fare i medesimi solchi , e col-
„ la stessa , già indicata , distanza . In alcuni d' es-
„ si solchi feci spargere con poco letame , e ne-
„ gli altri della sabbia , all' altezza di circa quat-
„ tro dita , coperta poi con poca terra . Dentro
„ tutti tali solchi furono piantati i pezzetti di Patate ,
„ nel medesimo modo della già descritta sperienza dell'
„ anno 1765., e si coprirono con un palmo di terra in
„ altezza.

„ Nello stesso giorno di detta piantazione fu pu-
„ re preparato altro pezzo di terreno , concima-
„ to , vangato , e ridotto in vaneze , larghe ciascu-
„ na due piedi . Sopra queste vaneze si seminarono le
„ semenze di Patate , separate , colla lavatura , dalla
„ polpa dei Pometti , entro quali stanno ranchiuse , spar-
„ gendole sopra la terra , e facendole nella medesima
„ bene immergere col rastrello , nel modo usato dagli
„ Ortolani per gran parte de'loro erbaggi.

„ A mezzo Aprile, le piante nate dalle radici , ta-
„ gliate a pezzetti , erano cresciute all' altezza di circa
„ un palmo , e quelle dei semi , non più di due dita.
„ Le prime furono calzate con quattro buone dita di
„ terra , presa ai lati , tra solco e solco : e le seconde
„ si nettarono dall' erbe nocive; si schiarirono talmente ,
„ che restasse tra pianta e pianta la distanza di circa un
„ palmo : e le piantine cavate in tale schiaramento ,
„ le feci piantare in altro terreno , che tal' uopo erasi
„ preparato , distribuendole colla stessa distanza.

„ Nessun' altra diligenza vi ho usata , se non se di
„ farle tutte rimondare dalle malerbe, dalli dieci di Mag-
„ gio , e di far zappare quelle che furono traspian-
„ tate.

„ Alla metà di Dicembre solamente , ho fatto cavare
„ tutti i Pomi di terra , e non prima , perchè ho os-
„ servato , che, fino a tanto che nei fusti si vede segno
„ di vegetazione, i Tuberi, o Patate continuano a cre-
„ scere :

„ ſcere : e certamente creſcono più nell'Autunno, che „ non han fatto in tutta la State; anzi in Settembre, „ e fino a mezzo Ottobre almeno, producono quantità „ di tuberi; ſpecialmente ſopra terra, attaccati ai ra- „ mi riposanti ſopra la medeſima. Biſogna però cavarli „ prima che geli la terra, e biſogna anche conſervarli „ in luogo, in cui non poſſano diacciarſi, perchè ſe ciò „ accadeſſe ne vanno inevitabilmente a male ammarcin- „ doſi.

„ I Pomi di terra, raccolti nei ſolchi, entro quali fu „ poſta la ſabbia, ſono ſtati aſſai più groſſi che quelli „ degli altri ſolchi. Da ciò rilevaſi, che queſte piante „ amano terreno dolce e leggero, nel quale producono „ le Patate groſſe e rotonde; ma nei terreni tenaci le „ fanno picciole, ed inuguali, perchè vi trovano mag- „ giore reſiſtenza al loro creſcimento. Dove i ſolchi „ furono preparati col letto di ſabbia, ne ho trovate di „ peſanti fino ſedici e più oncie, quali, oltre al mag- „ giore vantaggio, rieſcono anche, per la loro bellezza „ di piacevole ſpettacolo.

„ Fatto poi il Calcolo ſopra la quantità raccolta, e „ quella del terreno, che hanno occupato, trovo, che, „ a proporzione, la loro rendita in radici eſculente, „ dette Pomi, o Patate, monta a Staja Padovane cin- „ quecento, e più, per ogni campo di terra, a miſu- „ ra parimente Padovana; cioè a libbre groſſe 22000. „ circa. Da ciò può ella ben comprendere di quale van- „ taggio riuſcirne potrebbe l'introduzione, anche rapporto „ ſolamente all'uſo d'alimentarne gli Armenti, i Majali, „ ed altri Animali.

„ Ora vengo agli uſi economici, che le Patate poſſo- „ no preſtarci, per vitto umano; di quelli cioè, che „ ho io medeſimo ſperimentati, riferendole i ſaggi ſteſſi da „ me fatti, colle loro circoſtauze.

„ Fatte bollire d'eſſe Patate nell' acqua, e cotte, „ ( il che preſto ſuccede ) le ho fatta levare la ſcorza;

la

„ la quale non essendo che una specie di sottilissimo Epi-
„ derma, appena toccata colle dita , se ne và via . Do-
„ po ciò, si sono pestate iu mortajo di pietra , con pi-
„ lone di legno ; e con pochissima fatica , ed in poco
„ tempo erano ridotte in pasta , della quale presene di-
„ ciotto libbre, ed unitevi quattro libbre di farina di fru-
„ mento, e sufficiente quantità di lievito , se n' è for-
„ mato pane , nel modo usato per quello di solo gra-
„ no . La pasta era bella , di color bianco pendenre
„ al giallognolo , come suol essere il Burro; ma il pa-
„ ne , a dir vero , non è riuscito a tutta perfezione ,
„ avendolo il Fornajo cotto malamente ? e riuscì molto
„ meglio nel 1765. al detto mio Fratello di Vicenza ,
„ ed a me stesso . Contuttociò era buono , e ne ho
„ mandato , trattandosi di cosa , in questi Paesi affatto
„ nuova , a diversi Prestantissimi Cavalieri Patrizj, miei
„ Veneratissimi Padroni : e mi lusingo ne avrà anche
„ V. S. ricevuto , avendolene per terza mano spe-
„ dito .

„ Riesce detta pasta ottimamente per far maccheroni ;
„ ma però composta senza lievito, e con sola tanta fari-
„ na di frumento, quanta sia sufficiente a ridurla maneg-
„ gievole , quanto è d' uopo per tale uso . Questi mi
„ sono riusciti di così grato sapore , che ne ho fatto
„ formare nuovamente, e ne ho mandato a una delle più
„ Illustri e nobili Famiglie di Padova, e ad altri sogget-
„ ti , per intendere come loro piacessero, e m' hanno as-
„ sicurato d' averli trovati migliori , che se stati fossero
„ composti del fiore di farina di frumento.

„ Anche le Polpette e Torte, formate, in modo con-
„ veniente, colla pasta di Patate , prima ben cotte nell'
„ acqua, sono ottime, come più e più volte altri meco
„ hanno sperimentato .

„ Sono in oltre buone le Patate cotte a lesso , ta-
„ gliate in pezzetti , e condite con Burro , e Cacio
„ Lodigiano : e parimente con olio , pepe, ed aceto ,

„ ( intendendo che ſempre ſieno ſalate ) ed in varie al-
„ tre maniere, e differenti condimenti. Cotte poi nel
„ forno, o ſotto le ceneri calde, e bene appaſite, ſi
„ mangiano ſenza condimento alcuno, ed imitano, nel
„ ſapore le caſtagne: e cotte nell'acqua rieſcono buone a
„ mangiarſi colla Carne, con ſalumi, ec.

„ Io ne ho anche fatte ſeccare nella ſtuffa, e ridurre in
„ farina, la quale aſſaggiandola, manifeſta grato ſapo-
„ re, e ſi fa conoſcere attiſſima e farne pane, come
„ uſano i Peruviani, ed altri Popoli Americani, e per
„ farne Polenta, ed altre vivande; ma di queſta non
„ ho per anche potuto fare quei ſperimenti, che deſide-
„ ro d' affettuare, e de' quali le darò pure contez-
„ za.

„ In ſomma, le Patate, oltre la rilevante utilità
„ che ci potrebbono apportare per alimentarne i Beſtia-
„ mi, in tutta la ſtagione mancante di verdi foraggi,
„ e per impinguare con preſtezza quelli deſtinati a ſer-
„ virci di cibo, e rendere più aſsai ſaporite le loro car-
„ ni, come intendo praticarſi da alcune Nazioni oltra-
„ montane; ſono anche per gli uomini cibo buono,
„ e riputato ſano, e dolcificante l' acrimonia de' noſtri
„ umori. Io certamente le trovo così buone ed utili, che
„ non laſcierò di coltivarne per l' avvenire quella mag-
„ gior quantità, che gli altri molti ſperimenti incom-
„ benti al mio Carico, mi permetteranno. Non manche-
„ rò neppure di procurare quanto potrò che da altri ven-
„ gano introdotte; e ſpero che anche lei vorrà darſi
„ il merito di renderle accette agli Abitatori del Friuli; a'
„ ſuoi illuſtri compatriotti d'Udine, che nella forma
„ più ſolenne onorano l'Agricoltura, avendo per promo-
„ verla, iſtituita un'Accademia, di cui Ella è beneme-
„ rito Suzio.

„ Potrei ora, alle oſſervazioni ſopra il Solano eſculen-
„ to, aggiugnere gli ſperimenti, che ho fatti ſopra l'E-
„ lianto tuberoſo, le cui radici ſi conoſcono col nome
„ di

„ di Tartuffi bianchi, o Tartuffi d' Orto , e di campo, „ e che alcuni chiamano Topinambur ; ma non essendo „ ancora riuscito a poterne fare usi tali , che possano „ rendere questa Pianta degna di stima, e con verità raccomandabile, tralascio di farlo. Io trovo questi Tuberi „ così differenti dalle Patate nella natura della loro polposa sostanza, nel sapore, e. odore, nauseosi anzi che grati, che per cibo d'Uomini usuale non mi sembrano disponibili per nessuna via ; quantunque non manchino di „ quelli, che insegnano valere agli usi medesimi. Se col „ progresso di tempo mi riuscirà trovare qualche modo di „ ridurli in vivande piacevoli, anche di questo le ne darò „ notizia . Per produrre al pubblico insegnamenti utili, bisogna essere certi , per via di replicate, e bene avverate „ sperienze, di ciò, che si vuole pubblicare. Questa è la „ via, che ho seguita, e che seguirò immancabilmente : e „ chi così non fa, ma scrive, e pubblica cose delle quali „ non ha sperienza, si fa spesso poco onore; pone in discredito anche i Libri buoni ed utili: ed anzichè giovare „ al progresso delle Arti, vi nuoce moltissimo.

„ Ma quanto maggior male non fanno quelli, che per „ insano maligno prurito di dir male, e d'oscurare la gloria de'buoni ed utili Scrittori ; di quelli cioè, che con „ vero zelo di giovare ai loro simili, s' affaticano di continuo in osservazioni accurate, e laboriosi sperimenti, e „ non pubblicano se non ciò, che trovano sodamente appoggiato ai fatti, e che, non vana curiosità e maraviglia ma vera utilità, racchiude, e può recare.

„ Lasciamo però, Sig. Zanoni , che gracchino questi „ animali invidiosi a loro arbitrio; pensiamo ad adempire „ ai doveri d'uomini onesti, e di veri amici della nostra „ specie, e della felicità, e gloria della nostra nazione : e costantissima sia tra di noi quella sincera cordiale amicizia, colla quale io sono stato, e sarò sempre ec.

(a) Vi sono de' semi, e frutti che sono succedanei del pane, di cui si cibano intiere Nazioni, e diversi popoli de' quali io quì non occorre che renda conto.

Molte piante benchè non comunemente conosciute, o adoperate per pane possono con l'industria, massime ne' tempi di carestia, ridursi in pane sano, e nutritivo. Io parlerò solo di tre che abbiamo native tra noi. La prima è il Lupino, pianta comune, e nota; l'altra è il Tribolo noto solo a pochi nel Friuli, come appresso dirò, la terza è una specie di Cavolo o più propriamente verza. Parlerò in primo luogo del Lupino. Questo benchè amarissimo, macerato però nell'acqua perde l'amarezza, ed asperso che sia con poco sale se ne fa qualche uso nel Friuli, e non riesce ingrato anco a' palati delicati: il che asserisco, perchè anco al tempo del Mattioli si mangiavano in Italia, quasi per passatempo, come, dic'egli, si mangiano molte altre frutta. Il Sig. Manetti (b) dice essere questo un cibo di cui la Plebe in molti luoghi, specialmente in Firenze, ed in Roma ne mangia in abbondanza, e risparmia il pane. Insegna poi il modo di farne del pane, ed è questo.

(c) Dopo di avere nella maniera che si disse addolcito i Lupini, e nuovamente seccatigli per mezzo del forno; e ridotti in farina, s'aggiugne della farina di grano dolce, come miglio, e *sorgoturco*, o altri semi dolci, e glutinosi, come quello di *Trasi* o *Cippero esculento*, ma sopratutto una porzione di cruschello di grano per impedire la densità, e gravità che potrebb' esser ad essi propria (d).

Alcuni anni sono ho veduto quì in Venezia in vendita

(a) C. 162.
(b) A c. 219.
(c) C. 220.
(d) Della vantaggiosa coltivazione de' Lupini, vedasi Plinio nel libro XVIII. Cap. XIV. e delle molte sue virtù mediche vedasi il Mattioli, ed il Geoffroy.

dita certi frutti acquatici, la cui figura fermò la mia curiosità per informarmi del loro uso, e della loro origine. Rassomiglia questa que' ferri con quattro punte, de' quali gli antichi seminavano le Campagne per impedire che la cavalleria nemica non gl' inseguisse: ed è tale appunto l' opinione degli Autori che trattano di questa pianta. Dimandai prima il loro nome, e mi fu risposto che volgarmente chiamansi *Trioli*. Allora mi confermai nella mia conghiettura che fossero questi i Triboli de' quali tratta Plinio, e dopo di lui alcuni altri Scrittori. Ricercai dove si coltivassero, ed ebbi in risposta, che venivano raccolti nelle paludi, e nelle valli; che si mangiavano allessi ed arrostiti, come le castagne, delle quali avevano il sapore; e però ne comperai subito alquanti, e lo stesso giorno volli assaggiarli in tutte le due maniere. Contengono questi una mandorla bianca del gusto delle castagne. Informatomi meglio, rilevai, che questi non ricercano alcuna coltivazione, che nascono, si nutriscono, moltiplicano abbondevolmente in tutti i fossi, e nelle paludi, dove l'acqua sia perenne. Mi parve questa una scoperta da non trascurare, e mi venne subito in mente il Sig. Co: Fabio Asquino, il quale avrebbe secondato il mio suggerimento d' introdurli nella sua palude di Fagagna. Mentre gliene procurava io alquanti per farne un' abbondante semina, scoprì egli che di questi triboli abbondava il lago di S. Daniello, poche miglia discosto dalla sua Palude; ma che gli abitanti vicini non seppero mai farne altro uso, che per tabacchiere. Ne seminò adunque ne' fossi della sua palude, ed hanno moltiplicato a meraviglia.

(*a*) Fu il Tribolo noto a Plinio, il quale asserisce,

(a) Lib. XXI. Cap. XVI.

ſce, che non naſce ſe non nelle paludi, e che gli abitanti preſſo i fiumi Nilo, e Strimone (*a*) l' uſavano per cibo.

Il Mattioli ne deſcrive di due ſpecie, terreſtre, ed acquatico, ed a ciaſcuna attribuiſce alcune qualità medicinali. Ommetteremo di parlare del terreſtre, non eſſendo d' alcun uſo per l' economia, diremo però ſolo dell' acquatico.

„ Il frutto, dic' egli, è nero, groſſo come caſtagne, „ ma triangolare, e con tre punte, (*b*) onde s' ha egli „ preſo il nome, la cui ſcorza è cartilaginoſa, e la polpa di dentro bianca, al guſto ſimile alle caſtagne, il „ perchè vengono queſti frutti chiamati dal volgo caſtagne acquatiche, e come caſtagne gli uſano nei cibi in „ alcuni luoghi ove il grano è caro: la povera gente „ gli ſeccano, e fannone farina, e di poi pane, come „ fanno alcuni altri nelle montagne delle caſtagne ſecche, e altri gli cuocono ſotto la cenere calda, e ſeli „ mangiano all' uſo del deſinare, e della cena per paſſar „ tempo. Di queſti dunquefanno ſpeſſo, coloro che vanno „ in pellegrinaggio, le corone de'pater noſtri per portare „ al collo per dar più credito alla religione, per non dire hipocriſia. “

Anco Mr. Geoffroy commenda molto il Tribolo per le ſue mediche virtù, e come ottimo cibo. (*c*)

Aſſeriſce che queſta pianta ſi nutriſce ne' fiumi, ma luſureggia principalmente ne' laghi, ne' foſſi d' acque ſtagnanti, e di fondo limoſo; ſi proteſta però di non poter pre-

---

(a) Fiume di Macedonia.

(b) Tutti quelli che ho veduti hanno quattro punte.

(c) *Quamdam veluti amygdalam occludit cordatam duram, albam, Membrana obiectam exiliſſima, eſu optimam, ſapore ad caſtaneam accedente* Tom. II. Par. II. pag. 305.

prestar fede al Mattioli che questa pianta si generi anco nel mare. (*a*)

Io non posso far a meno di non osservare lo sbaglio, che prende il chiarissimo M[r]. Geoffroy, nè credo che vorrà alcuno condannarmi d'arrogante entrando a decidere una contesa tra due così famosi, e dotti Medici: mentre questa non riguarda la loro professione, ma una cosa di fatto, che può venir decisa da ognuno ch' abbia cognizione locale della della situazione di Venezia, e de' luoghi di cui parla il Mattioli, che non era capace di mentire, molto meno d' imporre; nè imporre in cosa appartenente alla sua speciale professione. In primo luogo riporterò il testo del Mattioli, il quale lo giustifica non aver egli detto, che li Triboli si generino nel Mare, ma nelle acque salse. Ora tutte le acque salse non si chiamano mare, nè mare sono le lagune, di cui parla il Mattioli.

„ Dico che dello tribolo acquatico se ne ritrova in
„ assai fiumi, e laghi d'Italia, e massime in sul Man-
„ tovan, e Ferrarese, e non solo nasce nell' acque dol-
„ ci, ma nelle salse ancora; come sono quelli che si
„ vendono su le piazze di Venezia chiamati Marini,
„ nati in quelle lagune circonvicine.

Se queste lagune possano intendersi per mare, sentiamolo da M[r]. de S. Dedier (*b*) compatriota di M[r]. Geoffroy.

„ Non v'è, dic' egli, quasi persona che non abbia
„ udito dire, che Venezia è situata nel Mare, ma non
„ è facile di formarsi un idea giusta della disposizione
„ singolare di questo luogo; poichè presso quelli, che vi
„ sono stati, e ch'anco v' hanno fatto qualche soggiorno
„ mol-

---

(a) *Matthiolus autem testatur non modo in aquis dulcibus progigni, verum etiam in mari: cui profecto fidem præstare neutiquam possumus*. Ibid.
(b) *Martiniere* T. *VI*. pac. 26.

„ molti ne sono che confondono il mare con le lagu-
„ ne, senza riflettere ch' esse ne sono affatto separate,
„ essendo come de' gran piani, che l'arte avesse inondati
„ affine di rendere la situazione di Venezia così forte,
„ com'è amirabile.

Quest'è l'origine dell' inganno del Geoffroy.

Si ritrovano de' triboli nelle lagune ch'alcuna volta intricandosi nelle reti sono la tribolazione de' pescatori: ma la maggior copia ritrovasi nelle paludi, e nelle valli superiori, che comunicano con la laguna, in cui si mischiano le acque dolci con le salse.

Non è sfuggito il Tribolo all' esame del Chiarissimo Sig. Manetti, che così scrive. (a) „ Il tribolo acquatico detto da altri Noce acquatica, e Castagna palustre, o sia trapa natans di linneo, in Francese Macre, e Saligot, produce certi frutti, o noci con una mandorla della grandezza delle mandorle comuni, alle quali si accostano anco molto per il sapore. Realmente si trovano buone a mangiarsi, essendo d'una sostanza farinacea, e nutritiva, e piacciono a segno in alcuni paesi che sono portate per delizia cogli altri frutti alla fine delle tavole. In qualche luogo si vendono pubblicamente al Mercato sotto nome di noce de'Gesuiti. Con arte si può ridurre questo frutto in farina, e prepararlo in varie forme di maniera che avendone in quantità in tempo di carestia potrebbero ridursi in pane. Appresso di noi nella Toscana si trova in abbondanza nel Palude di Bientina dov'è chiamato *Castagnuolo*, e parimenti trovasi nelle acque tra Arezzo, e Chiusi, ma quivi non tanto abbondate, accostumandosi a farne uso, ed a ricavare l'utile che si può facilmente ricavare, espressamente si potrebbe coltivare, e propagare in tut-

„ te

(a) A c. 199.

„ te le paludi , e nei fossi , che sono luoghi infrut-
„ tuosi , e tanto più facilmente in ciò si riuscirebbe, es-
„ sendo pianta che non patisce l'ingiuria dell' aria , ed
„ essendo pianta nostrale, o almeno da lungo tempo ac-
„ comodata al nostro Clima , egualmente che al Clima
„ dell'Asia, dove pure ella si trova parimente nei luoghi
„ non molto profondi, e di letto fangoso.

Anco in Francia (*a*) si coltiva , e si fa buon uso del Tribolo acquatico . Ritrovasi ne' fiumi, e particolarmente ne' laghi , negli stagni , nelle fosse delle Città, e nelle parti in cui vi sono dell' acque stagnanti, ed il cui fondo è limoso. Chiamansi da' Francesi *Macre* o *Macle Cornuelie*, *Corniole*, *Castagna* d'acqua, *Saligot*, e tartufo d' acqua. Il Tournefort lo chiama *Tribuloides*. Nella Maine, e nell'Aniou fanno cucinare il frutto intiero sotto la cenere, o nell'acqua bollente; nel Limousin ne fanno altresì del pane, ed una specie di Poltiglia. Per far questo prendono alcune di queste mandorle mezzo cotte nell' acqua , e spogliatele della loro scorza le pestano in un mortajo di legno, e senza aggiugnervi nè latte , nè acqua , ne preparano un cibo , di cui i fanciulli sono molto ghiotti ; altri poi le mangiano crude , come le noci.

Egli è ben da stupirsi molto , che in tante carestie , che afflissero il Friuli prima dell' introduzione del *Sorgoturco* , e che talvolta causarono delle pestilenze a cagione de' cattivi cibi di cui si fece uso , per cui li più miserabili cadevano morti nelle strade con l' erba in bocca , di cui s'erano cibati ( de' quali lagrimevoli casi anco nella mia infanzia correvano le più recenti tradizioni ; Egli è , dico , ben da stupirsi molto , che nessuno condotto dall'estrema fame non abbia mai

H pen-

(a) *Valmont de Bomare Dictionaire Raisonnè Universel d' Histoire naturelle Tome quinquieme pag.*500.

pensato ad esaminare che mai rinchiudessero quelle castagne acquatiche per assicurarsi se contenessero alcuna cosa buona, e capace, se non di saziare, almeno di rintuzzare la fame. E pure può dirsi con verità che non s'è stato flagello alcuno che non sia stato sofferto dal Friuli singolarmente nel sedicesimo Secolo. L' anno 1563. vi fu nelle ville dette di Tremonz (che io credo così chiamate invece di tra'monti, giacchè tale è la lor situazione) una invasione di sorci, che divorarono due terzi delle segale, che molto bene riescono in quel distretto, e ch' erano in quel tempo l' unico loro prodotto: a tal che ridotti quegli abitanti in miseria mossero la carità del Luogotenente a spedire il Dottore Giambattista Pittiano Deputato della Patria per liquidare la verità di così fatti danni, e per suffragare quegli abitanti. La relazione del Sig. Pittiano segnata li 2. Luglio 1563. conservasi ne' Codici del Nobile Sig. Daniele-Vincenzo Concina.

Ma quello che più ancora reca maraviglia si è che tra tanti uomini celebri in ogni genere di Letteratura, che vanta il Ftiuli in tutte le età, non se n'abbia trovato pur uno, che leggendo Plinio, ed altri Autori antichi, ch'avevano descritta questa pianta, e dichiaratala commestibile, anzi leggendo il Mattioli, che a que' tempi era moderno, e l'aveva descritta, disegnata, e dichiarata anche buona per cibarsi, e per farne pane, abbiane fatto ricerca per introdurla, e propagarla; e che coloro che l'aveano veduta nel lago di S. Daniello non l' abbiano renduta nota, e come nuovo dono della Divina Provvidenza predicata.

Nulla costa la coltivazioue, nè la raccolta del Tribolo; pochi sono i Paesi che possano averne in maggior copia del Friuli, tanto nelle acque salse, quanto nelle dolci. Ampie sono le lagune, e le valli, che gli servono di confine a mezzo giorno; ed in qualche sito molto s'internano de'canali d'acqua salsa mista con la dolce. In tutte le parti superiori, od inferiori del piano vi sono

delle

delle paludi, ed acque ſtagnanti : nelle valli, ed anco in cima d'alcune montagne della Cargna, e del Cadore vi ſono de' laghi, e degli ſtagni.

Ma terminiamo queſt' articolo con una breve deſcrizione di queſta pianta che la negligenza ha renduto eſotica nel ſuo naturale paeſe. Si ſeminano i Triboli nell' acqua, dove il fondo non ſia tanto profondo. Gettano queſti una radice lunghiſſima; a guiſa di coda di cavallo, e per intervalli è guarnita di moltiſſime radici capillari, che formano alcuni vorticetti, i quali circondano la radice. Le ſuperiori nuotano entro l' acque, e le inferiori per lo più ſono immerſe nel limo. Le foglie ſono attaccate alla radice maggiore diſpoſte in circolo, e galleggiano ſopra l' acqua, ogni foglia è ſoſtenuta da un picciuolo carnoſo di color roſſo, ed aſpro al tatto, e turgido nel mezzo. Le foglie hanno la figura ſimile a quella del pioppo nero con molti nervi elevati; la circonferenza è dentata; nella parte di ſopra ſono liſcie, e lucenti, nell' inferiore peloſe, di color grigio; i fiori naſcono nel centro tra i picciuoli delle foglie, ſoſtenuti da un gambo, della lunghezza di due oncie; compoſti di quattro picciole foglie bianche: caduti li fiori, ſuccedono i frutti.

Terminiamo queſte oſſervazioni ſopra il Tribolo col ſeguente Epigramma che leggeſi nel Teſoro della Sanità di Caſtor Durante a car. 123. dell' Edizione di Venezia. 1663.

*Tribule in undoſis ſi nate paludibus alges*
*Cur tamen iratæ cornua frontis habes ?*
*Secretas tutamur opes, ſub cortice dulcis*
*Eſca latet, dulce hoc nec ſibi ab igne datur.*
*Et mihi ab æthereo numeroſa potentia rore,*
*Me Maris, & Cœli provida cura fovet.*
*Languentes vereor fauces, me mandere lumbus*
*Diſcupit urina, huic quum nocuitve lapis*

*Ex me mica juvat, gravidas ſed contrahit alvos;*
*Me miſerum! mortis dos mea cauſa mihi.*

Giacchè ſiamo a ragionare di vitto Pittagorico; tratteniamoci ancora per poco ſopra un certo famoſo Cavolo chiamato da' Franceſi il gran cavolo d' Aniou. Il Sig. Marcheſe di Turbilly, uno de' più infaticabili, e benemeriti moderni Autori d' Agricoltura, membro delle principali Accademie d' Agricoltura di Francia, e di quella di Berna, preſentò a queſt' Accademia la ſeguente memoria, con cui c' inſtruiſce intorno alla coltivazione, e vantaggio di queſta ſpecie di cavolo, che noi *verze* appelliamo. (*a*)

„ Il gran cavolo d' Aniou (*b*) (dic' egli) è una delle „ piante le più utili per la gente di campagna: egli „ regna in tutte le ſorte di terre, anco nelle più me- „ diocri, purchè s' ingraſſino ſufficientemente. Egli è „ poco noto nelle vicinanze di Parigi, ed in molte altre „ parti ove ſarebbe vantaggioſa coſa eſtenderne la col- „ tura.

Nel meſe di Giugno ſi ſemina ordinariamente in un quadrato di buona terra nell' orto; ed in caſo di ſiccità ſi deve aver cura d' adacquarlo. Queſte ſemenze s' alzano aſſai preſto, e compariſce una moltitudine di piccioli verzotti. Se ſono troppo ſpeſſi ſi ſchiariſcono, e ſi ſarchiano diligentemente l' erbe che vanno naſcendo. Si laſciano le verze nello ſteſſo quadrato fino a tutti i Santi, ed allora ſi traſpiantano nel pezzo di terra che s' è deſtinato: ſi piantano in fila col piccone, e con la zappa aſſai ſotterra, cioè fino alle prime foglie, due piedi, o due, e mezzo in diſtanza l' una dalle altre, ſe-
condo

(a) *Memoires &c. MDCCLXIV. pag. 83.*
(b) La Provincia d'Aniou è più Settentrionàle del Friuli di miglia cento incirca.

condo la bontà del terreno. Giammai non hanno a piantarſi con un palo, come fanno ordinariamente gli ortolani delle altre ſpecie di cavoli: ſi riempie il fondo d'ogni, fila di letame, di cui ſi cuoprono le radici de' cavoli; indi s'eſtende la terra ſopra queſto letame in modo, che fra ciaſcuna fila di cavoli vi ſia un ſolco.

Verſo la metà del ſeguente Maggio, ſi lavora nuovamente la terra col piccone, o con la zappa, e ſi diſtribuiſce la terra del ſolco in maniera, che tutto il terreno ſia unito, nè altro reſta, fuorchè ſradicare di tempo in tempo le cattive erbe.

Molti gettano le ſementi delle verze con quelle del canape; e benchè queſta maniera non ſia così ſicura come la precedente, rieſce però ſovente beniſſimo ſoprattutto negli anni umidi; poichè quando ſi ſradica il canape, ſi ſcuopre una moltitudine di picciole verze, che trovandoſi eſpoſte all'aria creſcono dappoi facilmente, ſi tiapiantano circa gli Ogniſſanti, e vengono ſtimate più di quelle coltivate negli orti, perch' eſſe non ſono così ſoggette a formare la ſemenza nella Primavera ſeguente. Queſt' è un accidente che arriva qualche volta in certi anni a una parte di queſta ſpecie di cavoli; il che obbliga a reclutarne allora alcune altre della ſteſſa ſpecie che non hanno patito queſt' accidenre, le quali ſi riſervano eſpreſſamente per queſto effetto. In qualche pezzo di terreno molti agricoltori trapiantano queſte verze con l' aratro, ma non fanno queſt'operazione che nella Primavera, e le laſciano fino a quel tempo nel luogo in cui ſono ſtate ſeminate; e diſtribuſcono poi la terra col piccone, o con la zappa verſo la fine del meſe di Maggio nella maniera che s'è detto. Si vede in molte Colonie dell'Aniou, e del Poitou de' campi intieri di queſta ſorta di verze, che ſono d'un grandiſſimo vantaggio.

Nel meſe di Giugno queſte verze che ſono di già grandi, che non ſi ſtringono, e che reſtano ſempre verdi,

prin-

principiano ad esser commestibili, e pervengono ben presto al loro grado di bontà; esse vi restano fino alla Primavera seguente, che principiano ad alzarsi, fioriscono dappoi, e producono la semente. Questa semente è matura verso il mese di Luglio; e si raccoglie allora quella di cui s' ha bisogno per seminare. Queste verze crescono ordinariamente nell 'Aniou fino a sette, ed otto piedi d' altezza; anzi se ne sono vedute ancora di più alte dopo il tempo indicato ch' esse sono buone da mangiare: e se ne raccolgono di tempo in tempo le foglie, secondochè sono grandi. Sono dice il N. A. eccellenti per fare la zuppa; e riescono così tenere, che bollite si cuocono in un momento. Esse non fanno giammai male allo stomaco, e sono altresì buonissime pel nutrimento delle bestie, che le mangiano con avidità; anzi hanno ancora il vantaggio di moltiplicare il latte alle vacche.

Tali sono le proprietà delle verze di questa specie assai più stimate nell'Aniou, Poitou, nella Brettagna, nella Maine, ed in alcune altre Provincie vicine: s'obbligano anco in Aniou gli Affittuali ne' loro patti di piantarne tutti gli anni una certa quantità; e di lasciarne un certo numero in piedi, allorch' essi lasciano le loro affittanze. Queste verze formano una spezie d'arbusto de' più utili, perchè le loro foglie servono al nutrimento degli uomini, e delle bestie, ed il loro tronco, ch'è incirca della grossezza d' un pugno, divenuto secco, serve a far fuoco: il che fa dire comunemente in questa ultima Provincia che ciascuna di queste verze rende dieci soldi della nostra moneta all'anno.

Succede talvolta negl' Inverni straordinariamente freddi, che una parte di queste verze si gela; e si riguarda un così fatto accidente come una gran perdita: ma questo avviene assai di rado, perchè le verze di questa specie resistono al gelo più delle altre.

Conviene aver riguardo o di chiudere diligentemente

con

con siepi, o di difendere con fosse il terreno, in cui si pianteranno queste verze, affine di garantirle dal bestiame, che n' è assai ghiotto. Il N. A. ne ha fatto con questa precauzione diverse piantagioni presso alle case, fabbricate nel mezzo delle pianure incolte, e da esso poste in coltura: e queste piantagioni sono bene riuscite, quantunque il terreno in alcune parti sia il più mediocre.

Asserisce aver egli vicino alla sua Casa in Aniou, nel mezzo d'una tenuta ch'egli fa lavorare da lungo tempo, nella maniera da esso insegnata, nelle sue memorie sopra le terre nuovamente coltivate, due pezzi di terra ben chiusi che servono a questa sorta di piantagione. Egli vi fa piantare alternativamente delle verze giovani ogn' anno. Allorchè le sradica dopo ch' esse sono alzate durante il secondo anno nel tempo sopraccennato, fa zappare lo stesso terreno, e vi fa seminare delle fave, o de' piselli. Siccome la raccolta è fatta avanti gli Ognissanti, ciò non impedisce di piantare allora delle nuove verze in questo medesimo terreno, che diventa migliore; giacchè le fave, ed i piselli lo rendono più facile al lavoro. In questa maniera la terra non riposa giammai, e non si stanca punto mercè la cura che si ha d'ingrassarla ogni volta che si mettono delle verze.

„ Queste verze, dice il N. A., mi sono d'una così
„ grande utilità, ch' io sono sempre stato sorpreso, che
„ non se n' abbia piantato in diversi paesi d'Europa. Io
„ credo ch'esse riusciranno quasi dappertutto, e consiglio
„ tutti gli agricoltori a farne delle piantagioni. Sicco-
„ me non se ne vendono attualmente a Parigi, se ne
„ potranno avere da qualcuna di quelle Provincie, di
„ cui ho parlato, e per più sicurezza si potrà farle com-
„ prare dagli affittuali. Io sarò fuor di me pel piacere,
„ se questa picciola memoria fondata sulle mie esperienze
„ potrà contribuire ad estendere una coltivazione così van-
„ taggiosa.

Se

Se io non m' inganno, che nol credo, noi non abbiamo a ricercare dalla Francia la femente di questa specie di cavolo, mentre ne ho io veduti nella Villa di Fanna, Giurisdizione de' Signori Conti Polcenighi, non dico dell' altezza di quelle descritte dal Marchese di Turbilly, a cui devesi prestare intiera fede, ma di tale altezza, e così trascendente le verze nostrali, le quali più s'alzano, che dopo trenta, e più anni dacchè le offervai, mi restano impresse ancora. Ad ogni modo per assicurarmi che non mi tradiva la mia memoria, scrissi al Nobile Signor Abate Gasparo Fabiani, che dimora in Fanna, per avere di ciò una più esatta, e precisa sicura informazione: il quale mi diede la seguente gentilissima risposta in data de' 21. Gennajo dell' anno presente; da cui rimarrà convinto il ragionevole lettore, che di fatto il nostro cavolo meritava le forti raccomandazioni del lodato Sig. Marchese per la propagazione di così utile pianta. Ecco adunque ciò che mi scrive il Nob. Sig. Abate Fabiani

„ Dovendo io appagare la virtuosa di lei curiosità sopra quanto m'impone informarla; giudicai mio dovere „ prima di sciogliere la lingua al racconto, aggiungere „ alle cognizioni che da me si possèggono, le più veridiche „ testimonianze, che mi riuscì raccogliere, e da Soggetti ap- „ plicati all'agricoltura, e da Villici stessi che la esercitano.

„ Il vegetabile pertanto verso cui a comun beneficio „ rivolte vengo le plausibili di lei mire, non viene qui „ con altra denominazione chiamato se non se di verze „ alte, a distinzione delle altre comuni verze, che per „ basse vengono pur quì qualificate.

„ L'introduzione di tal vegetabile a queste parti la „ considero ab immemorabili, poichè fui di ciò ricer- „ cato da un' ottuagenario versatissimo nelle cognizioni „ dell'agricoltura, mi rispose, che se vivesse anche il di „ lui proavo, non saprebbe ridirmi l' introduzione me- „ desima.

„ Que-

„ Queste si mietono nel declinare della Luna di Mar-
„ zo, si ripiantano, o per meglio dire, si riffossano pur
„ nel cadente della Luna d'Aprile, e dopo un Mese circa
„ s'incomincia a goderne del frutto, quale da sì benefica
„ pianta con successiva riproduzione di foglie, viene pro-
„ digiosamente somministrato fino a S. Martino susseguen-
„ te, quando però s' avverta di non toccarla nella sua
„ somità, se non al tempo e caso favelleremo; e si vada
„ sempre al disotto sfogliando. E, mirabil cosa! quan-
„ to più si pellano, usate però le dovute circonspe-
„ zioni, tanto più il tronco ripullulando nuove fo-
„ glie s' innalza; il maggior o minore innalzamento
„ del quale, come la maggiore o minore di lui gros-
„ sezza dipende non tanto dalla natura del vegetabi-
„ le, quanto dalla qualità del fondi, e dalla ma-
„ no avara o prodiga del benefico agricoltore nel bene-
„ dire il fondi stesso coll'asperforio della forca, o come
„ vogliam dirlo, del secondo tridente.

„ Quivi, come ne' villaggi circonvicini, e specialmen-
te presso gliabitanti ne' Colli sono in grand'uso tali ver-
„ ze; e la ragione si è, perchè ricercando le basse ver-
„ ze aria che giuochi e Sole che domini; il povero non
„ può ritrarne da suoi orticelli, che il solo utile delle me-
„ desime: Ma qui si vuol avere e l' utile delle ver-
„ ze, e si vuole insieme godere il beneficio del vino.
„ Infatti veggo tutti questi orti ben forniti di vigne, soste-
„ nute però da secchi legni di Castagnaro, all'ombra delle
„ quali l'esperienza li documentò riuscire le verze alte.

„ Nelli nostri orti riuscivano d' un' altezza non ordina-
„ ria, e per la qualità, e per la coltivazione del fondi,
„ e perchè poco o nulla oppresse dall' ombra delle vigne.
„ Da' nostri Maggiori se ne faceva grand' uso delle me-
„ desime, poichè essendo questo cibo piuttosto di Perso-
„ ne idiote, la multiplicità degli operaj che in allora
„ conducevano, li obbligava al grande consumo; in pre-
„ sente affittati tutti li terreni poco uso ne facciamo.

„ Indagando poi a seconda delle di lei premure sopra

I „ la

„ la maggior altezza e groſſezza delle medeſime, rimar-
„ cai, che oggidì ſe ne ritrovano che s' alzano da terra
„ fino a piedi quattro oncie una e mezzo, val a dire
„ palmi otto oncie una e mezzo, e miſurata la mag-
„ gior circonferenza del tronco, la rilevai verſo terra
„ oncie tre e mezzo, ed oncie cinque ed un quarto nel-
„ la ſua ſomità, non reſtando d'avertirla come li tronchi
„ tutti ſi ravviſano più groſſi nella ſomità che verſo terra.

„ Tanto mi riuſcì raccogliere rapporto alle alte verze
„ in quanto a verze; ma come tal vegetabile fu crea-
„ to dalla ſuprema provvidenza, che vede i biſogni tut-
„ ti del Uomo; e ſiccome a man larga nelle Città e
„ luoghi colti provvide per il di lui ſoſtentamento tanto
„ pe' giorni in cui è lecito al Cattolico cibarſi di carni,
„ come per quelli in cui vengono dalla Chieſa interdette;
„ così non perdendo d' occhio li poveri che lungi dalle
„ Città e Commercio civile abitar dovevano, l' alta
„ ſua ſapienza ſoſtituì codeſto vegetabile, ſicchè in
„ certo modo ſomminiſtraſſe al povero anche ne' dì
„ conſecrati al digiuno il neceſſario opportuno alimento.

„ Incredibile è il benefizio ſe ne ritrae dall'alto fuſto
„ di tal pianta dalli ultimi dello Carnovale fino alla SS.
„ Paſqua non tanto dalle Perſone colte, quanto da po-
„ veri rozzi gabani. L' abbondanza delle cimole (ſono
„ queſte picciole foglie tenere, e gentili, che pullulan
„ ſul lungo fuſto) è quaſi una mana non diſſimile dal-
„ la già ſomminiſtrata al Popolo eletto nel Deſerto, ſic-
„ chè al palato de' nobili abitanti in queſti Villaggi,
„ rieſcono del guſto delli Sturioni e Porcellette, alli ci-
„ vili e colti del guſto delli Cievoli ed Anguile, e del-
„ le Anguelle Sardelle e Sardelloni alli poveri rozzi ga-
„ bani. Onde in sì prezioſo vegetabile, e la mineſtra
„ nelle verze, ed il peſce nelle cimole, ci viene provi-
„ damente ſomminiſtrato.

„ Rieſce meraviglioſo il vegetabile ſteſſo anche per al
„ tro rifleſſo: poichè gedute le verze, raccolte le cimo-
„ le, e troncato il fuſto nella ſua metà; al primo pri-

„ mo

„ mo spuntar della Primavera, eccovi in un nuovo ri-
„ prodotto una gioconda primizia. Usata attenzione, po-
„ chi sono li fusti che si perdono, e per la maggior par-
„ te imbariscono, e copiose producono e più fresche del-
„ le prime altre verze novelle, il che è verissimo, men-
„ tre co' proprj occhi le vidi: e mi viene constantemen-
„ te asserito, che tali fusti vecchi, usata diligenza, si
„ mantengono producendo e riproducendo fino agli anni tre.

„ L' opera che mi accenna dover dare fra poco al
„ Pubblico è ben degna delle di lei occupazioni: E se
„ descrivendo le vere meraviglie dell' indicato vegetabile
„ le riuscirà di promovere in altre Nazioni il genio d'
„ introdurlo, non diffido, quando a di lei disegni con-
„ tribuiscono il clima, le acque e la qualità de fondi,
„ non sia essa per acquistarsi assieme coll' applauso ben do-
„ vuto alle di lei fatiche, anche le comuni benedizioni,
„ che di vero cuore le sospiro. "

Mi sovviene altresì, ed altri ancora tra' nostri sozj sel ricorderanno forse ancora, che quando si principiò a ragionare della unione della nostra Società, tra le altre cose che ho suggerite come degne di esame una fu appunto questa specie di verza, facendo menzione di tutti que' vantaggi, che dal Marchese vengono accennati.

Mi fu risposto, che queste crescevano a così fatta altezza, perchè tale era la proprietà di quella terra: ond'io abbandonai questo pensiere, perchè non sono in circostanze di fare sperienze. Mi lusingo però che vi sarà tra voi, o Signori, chi vorrà farne qualcuna col metodo suggerito dal Sig. Abate Fabiani e dal Sig. Marchese di Turbilly, la cui autorità deve animarvi a non differire le prove.

Molti antichi, e moderni Autori hanno suggerito diverse piante succedanee al grano per nutrire gli uomini ne tempi di carestia; e vi fu chi pretese di provare, che l' uomo possa vivere per qualche tempo di solo alito, ed odore, o col bere solamente, o anco senza bere, e senza cibo (a). Questi non sono più al mondo, e non

I 2 po-

(a) *Segni, Discorsi intorno la carestia, pag. 134.142.*

possono essere chiamati a render conto delle loro asserzioni; ad ogni modo io farò menzione d' uno di que' mezzi che ponno esser atti a far sì che un uomo viva per alcune settimane senza perir di fame. Questo mezzo l' abbiamo ne' nostri campi, e ne' nostri orti, ma insino ad ora inosservato, è negletto, anzi abborrito, se avvenga che maneggiando la pianta, che lo produce ci lordi, ed invischi le mani. Dobbiamo questa scoperta a due chiarissimi autori viventi, l' uno Italiano, l' altro Svezzese; questi è il Signor Linneo, quegli il Sig. Manetti. (a)

Il Ciliegio è una pianta assai comune tra noi, e facilmente alligna in ogni sorta di terreno, essendo di facile vegetazione, un buon appoggio per le viti, e dando in pochi anni de' forti rami che recisi servono alle viti stesse anco di sostegno: poco però viene usato, perch' essendo non che i fanciulli, anche gli uomini, e le donne assai ghiotti de' suoi frutti, nel tempo della loro maturità per coglierli, danneggiano molto le viti.

Asserisce dunque il Signor Manetti, che la gomma che getta il Ciliegio ha la stessa virtù che ha la gomma Arabica, di cui il Linneo racconta per testimonianza d' un suo Scolare viaggiatore, che in Egitto più di cento uomini circondati da' nemici, camparono per due intieri mesi senza veruna sorta di cibo col solo metterne in bocca, ed inghiottirne tratto tratto bene sciolta una picciola porzione. Ella (dice il Signor Manetti) non ha quella sostanza farinacea, o lattea richiesta ne' vegetabili per alimentare, e nutrire, ma certamente ha una sostanza glutinosa equivalente, e non ha le qualità contrarie, che ritrovansi in tanti prodotti, che sono perciò esclusi da questa classe. Quella del Ciliegio (continua il Signor Manetti) fra noi comune, è più comoda, e non deve nell' effetto dall' Arabica essere diversa; e di grande utile può essere ai Soldati assediati, e ad altri o smarriti, o perseguitati per campagne disabitate, e più ancora per aggiugnerla nell' impasto di cose poco sostanziose, o poco glu-

(a) A G. 212.

glutinose, come sono le piante, e frutti di cui ho ragionato.

Ma per ritornare, alle Patate che sono state il principale argomento di questo Discorso, lo replicherò ancora: basta che una novità sia utile, perchè incontri le più acerrime contraddizioni. I contadini saranno ritrosi a coltivarle, ma si persuaderanno facilmente, quando le avranno assaggiate, e ritroveranno che sono salubri, e grate al loro bestiame, tanto il frutto che le foglie: i questuanti stessi rifiuteranno forse il pane in cui sappiano che che v' entrino le Patate; ma giacchè siamo accertati che sono nutritive, e sane si può ricevere il suggerimento d' un economo Francese (*a*) per avvezzare i questuanti del suo Paese a cibarsi di Crauti, da essi chiamati Cavoli salati. Dopo di aver insegnato il modo di prepararli. „ Bisogna ( dic' egli ) poca cosa per intro„ durre appresso d' un popolo degli usi che tendono ma„ nifestamente a suo vantaggio. I Signori di Vil„ la ( *b* ) fanno delle carità continue. In luogo di „ dar a' poveri della Zuppa, e delle fave dovrebbero far „ loro distribuire di questi Cavoli preparati, che insen„ sibilmente diventerebbero di loro gusto; e questo pas„ serebbe dagli uni agli altri: anzi può essere che in pro„ gresso di tempo giugnesse ad isvegliare presso di noi que„ sto cibo la stessa passione ch'hanno per esso gli Alemani. Se i contadini, ed i questuanti vedranno i Gentiluomini, e le persone civili, e benestanti mangiarne alcuna volta, e servire le loro tavole di qualche piatto condito semplicemente, come si fa in tutti i paesi in cui sono introdotte, vedremo ben presto li Friulani ghiotti di questo cibo quanto ne sono ghiotti gl'Irlandesi.

Non sarà però da stupirsi se incontreranno qualche contraddizione le Patate, mentre patì una lunga persecuzione il ***Sorgoturco***, che la Divina Provvidenza ci man„ dò

(a) *Journal Oeconomique Paris*. 1756. *pag.* 128.

(b) A questi possono aggiugnersi anco quelli delle Città Provinciali, e li Monasterj di Religiosi, e Religiose che fanno delle giornaliere distribuzioni di Minestra, e pane a'poveri.

dò dalla stessa parte di mondo da cui ci sono venute le Patate; e l' esperienza de' centocinquant' anni incirca, ci ha felicemente convinti, che questo grano ci ha preservati dalla carestia, e da quelle pestilenze che così frequentemente ne'secoli antecedenti spopolarono il Friuli.

Dalle oscure tradizioni che ho raccolte sopra il lungo impedimento frapposto alla coltivazione del *Sorgoturco*, si può argomentare, che il motivo fosse il mal fondato sospetto, che l' introduzione di questo nuovo grano potesse diminuire il consumo, ed avvilire il prezzo del frumento. L' esito ha dimostrata la vanità di questo timore.

Ho già fatto vedere nelle mie Lettere (*a*) che i prezzi del frumento dopo l' introduzione del *Sorgoturco* si sono sostenuti eguali a prezzi de' secoli antecedenti, a quello in cui fu introdotto il *Sorgoturco*. Ripeterò dunque a informazione di quelli che non hanno lette le mie Lettere sopra l' Agricoltura, Arti, e Commercio, che dal 1449. al 1550., nel qual tempo non era ancora noto all' Europa il *Sorgoturco*, computato un anno per l' altro, il valore del Frumento nel Friuli fu di L. 15 : 8 lo stajo, cioè a dire di L. 17 : 18. giusta la misura di Venezia e dall' anno 1550. al *1649.* di L. 30 : 4. lo stajo, che sono secondo la misura di Venezia L. 35 : 2

Di questo enorme duplicato aumento di prezzo, corso per un intiero secolo furono cagione la guerra, la peste, l' epidemia, degli animali bovini, i freddi straordinarj, le inondazioni de' torrenti, le infestazioni de'lupi, e delle locuste, che desolarono, e spopolarono il Friuli: alle quali disgrazie s' unirono i mali politici per le intestine discordie, che furono sempre fatali a tutta la Provincia.

Ad un Secolo così infelice ne succedette uno che può chiamarsi forse il più fortunato che conti il Friuli dopo la distruzione d' Aquileja. L' introduzione del *Sorgotur-*

(a) *Tomo V. Lettera decimaterza.*

*gorturco* ci assicurò contro le carestie, e quella della seta ci portò una nuova ricchezza; ma non potevano conseguirsi gran vantaggi se mancava la popolazione; nè questa sarebbesi mai accresciuta se non si accresceva l' Agricoltura, la quale non poteva estendersi s' era vietata la coltura de' Comunali, de' quali così opportunamente il Principe decretò la vendita, con quegl'inestimabili vantaggi del Friuli, che ho solo accennati nella mia decima Lettera del Tomo VI.

Nella maggior parte di quelle ampissime campagne, che furono messe in coltura, dopo i primi lavori si seminò il *Sorgoturco*; e queste terre che per tanti secoli erano state in riposo diedero triplicate, ed anco quadruplicate Messi. Finalmente diventato il *Sorgoturco* il pane de' Contadini, e de' poveri, scemò di molto il consumo del frumento, ma non s'avvilì mai perciò il suo prezzo.

L' anno *1620.* è l' epoca in cui comparve vendibile sulla piazza d' Udine il *Sorgoturco*. Non saranno stati subito fissati li prezzi di questo in proporzione degli altri grani; ond' io circoscrivo il mio calcolo dall' anno *1650.* all' anno *1749.* In questo periodo, computando un anno per l' altro, e sempre per rispetto al valor numerario dello Zecchino, ne risulta, che il prezzo del frumento è stato L. 15 : 2, e giusta la misura di Venezia L. 17 : 11. Non v' è adunque ne' prezzi altra differenza dal 1449. al 1550. se non di soldi sette lo stajo; ed il prezzo del *Sorgoturco* nel periodo compreso tra il 1650. ed il 1750. è stato di L. 8 : 2., o secondo la misura di Venezia di L. 9 : 8.

Io non voglio trattenermi in ispecolazioni per render ragione di questa costante eguaglianza, che si ritroverà in altri paesi, giacchè io non estendo le mie vedute fuori della mia Patria: dirò bensì, che ad un Paese situato com' è il Friuli, che ha a Mezzogiorno il Mare, a Settentrione Montagne popolate di gen-

gente induſtrioſa ; che ha facile comunicazione con la ſua Città Dominante , la quale è un Emporio , non mancherà mai l'eſito delle ſue derrate ; onde può coraggioſamente coltivare tutte quelle, che il ſuo clima, ed il ſuo ſuolo può produrre.

Non ſarà ſtata ſenza contraſti l' introduzione del Frumento in Roma . Viſſero i Romani per trecento anni ſenza di queſto , cibandoſi di faro , da cui preſe il nome la farina (*a*) . Con queſta facevano una Poltiglia , e continuarono e vivere qualche tempo ſenza pane . E' probabile dunque , che il faro contraſtaſſe il luogo al Frumento , come queſto lo contraſtò al *Sorgoturco* . Il Mondo è abbaſtanza illuminato , nè ſarà mai, che il frumento unitamente al *Sorgoturco* facciano guerra alle Patate .

Fu combattuta tra noi anco la ſeta, ed io ho ſentito ſino a maledire i bozzoli , perchè pretendeſi che impediſcano il lavoro delle campagne : coſa falſiſſima com' ho in una delle mie Lettere provato . La combattono ancora i Coloni che lavorano più di quindici , o venti campi ; la combattono altri , cui pare d' eſſere pregiudicati ne' ſuoi incerti proventi . Ma che ſarebbe in queſt' anno del Friuli , in cui le nebbie , e le gragnuole hanno diſtrutto i frumenti , ed i vini ſuoi principali prodotti , ſe non foſse ſtato ſoccorſo da una conveniente raccolta di ſeta , e di *Sorgoturco* ? Come provvederebbe a tanti ſuoi biſogni di prima , e ſeconda neceſſità ? Ora giacchè la Divina Provvidenza ha mandati dalle eſtremità dell' Aſia , e dell' America queſti doni , benchè così lungamente diſpregiati ; mi luſingo che gli uomini finalmente documentati non vorranno negligere queſto nuovo dono così pregiato , e coltivato dalle Nazioni più ricche , e colte dell' Europa .

I L F I N E.

(a) Plinio lib. 18. Cap. 7. 8.

